



2025年2月20日
ネスレ日本株式会社

家庭の洋食が“マジック”みたいに簡単に“シェフ”の味になる！？ レストランの洋食にかかせない“ブイヨン”ベースの洋風万能調味料 「マギー シェフマジック」3月1日(土)全国発売 ～オムレツ、ハンバーグ、パスタなどあらゆるメニューの味がこれだけで決まる！～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 深谷 龍彦、以下「ネスレ日本」)は、食品ブランド「マギー」より、レストランの洋食にかかせない“ブイヨン”をベースにした洋風万能調味料「マギー シェフマジック」を3月1日(土)に発売します。



洋風万能調味料「マギー シェフマジック」



イメージ:「マギー シェフマジック」を使ったメニュー例

「マギー」は1927年にプロ向けの洋風調味料として日本で紹介されて以来、ホテルシェフを中心に代々受け継がれてきました。また、家庭向けには洋食の味のベースとなる「マギー ブイヨン」や、「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加」を通じて、おいしく、簡単で、そして健康的な毎日の食生活に寄り添い、洋食文化の発展に貢献しています。

このたび、近年の食事に対する意識の変化や節約志向の高まりに伴い、家庭で料理をする機会も増えている中、食を通じた豊かな時間を楽しんでほしいという思いから、「マギー」の新カテゴリー製品として、これだけで味が決まる洋風万能調味料「マギー シェフマジック」を発売します。レストランの洋食にかかせない“ブイヨン”をベースにビーフのうまみ、玉ねぎの甘み、ハーブの香りを閉じ込めています。「洋食の味付けは難しく感じる」、「複数の調味料を使って味付けをすることは面倒」などの食事作りの悩みに対応し、家庭で作る洋食が“マジック”みたいに簡単に、まるでお店のような味付けに仕上がります。

■あらゆる洋食の味付けに大活躍！おすすめレシピを公開中

本製品は、家庭でよく食べられるオムレツ、ハンバーグ、パスタや、ムニエル、ピラフ、アヒージョなど、あらゆる洋食メニューの味付けに活躍します。さらに、きめ細かな粉末タイプで食材に味がなじみやすいため、味付けだけでなく、下味付け、隠し味、コク増しなど様々な用途に使えます。なお、「マギー」のブランドサイトでは、8品のおすすめレシピを公開しています。

「マギー シェフマジック」を使ったおすすめレシピ:

<https://nestle.jp/home/brands/maggi/chefmagic>



粉末タイプの「マギー シェフマジック」

おすすめレシピの一例



オムレツ



ハンバーグ



パプリカとズッキーニのパスタ



鮭のムニエル



ガーリックライス



エビときのこのアヒージョ

■製品概要

製品名	内容量	希望小売価格(税込)	発売日	販売チャネル
マギー シェフマジック	40g	275 円	3月1日(土)	全国のスーパーマーケット等、 通販サイト

以上

■参考資料

■世界中で愛される「マギー」ブランド

ネスレの「マギー」は19世紀のヨーロッパで、女性の社会進出が進む中、家庭での栄養不足の課題を解決するために簡単に調理できるスープと調味料からはじまった食品ブランドです。100年以上も昔から世界中の料理に使われており、今日では世界中でそれぞれの食文化、味覚にあわせた製品が「マギー」ブランドのもとで多数、開発・販売されています。すべては「マギー」ブランドを生み出した、ジュリアス・マギーが願った「おいしく、簡単に、そして健康的な食生活を」という考えからスタートしています。

「マギー」ブランドサイト: <https://nestle.jp/home/brands/maggi>



画像(左より): 「マギー ブイオン 20個入り」、「マギー ブイオン 香料・着色料 無添加 アレルギー特定原材料等 28品目不使用 7本入り」、「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加 8本入り」、「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加 18本入り」、「マギー シェフマジック 40g」

■「ブイオン」と「コンソメ」とは

ブイオンはフランス語で「だし」のことです。和風料理に鰹や昆布のだしがあるように、洋風料理にも牛や鶏、野菜等のだしが欠かせません。一方、コンソメとはフランス語で“完成された”という意味です。ブイオンをベースに味を整えてそのまま飲むことができるスープのことです。ブイオンは、料理のベースとして、料理を選ばず、うまみとコクをアップさせたいときに使え、コンソメはスープや、コンソメ味として味付けしたい時に使えます。