

2023年3月24日

株式会社 西友

ユニークなアジア飯が盛りだくさんの「みなさまのお墨付き」

こだわりの韓国グルメ商品7選をご紹介します！

～人気グルメを再現したカップ麺、タッカルビ、チャプチェ、タッカンマリなど～

株式会社西友（以下、西友）のプライベートブランド「みなさまのお墨付き」は、多様化する消費者のニーズに対応するために付加価値を高める商品開発をおこなっています。定番品はもちろんのこと、期間限定フレーバーや名産食材を使用した商品、流行を取り入れた商品開発にもチャレンジしています。

昨今の韓国ドラマやK-popの流行により韓国料理の人気が高まっています。西友では、アジアを中心に世界各国のグルメを味わえる商品を開発しており、韓国料理の商品も豊富に取り揃えています。

今回は「みなさまのお墨付き」で味わえる韓国料理7選をご紹介します。

※「みなさまのお墨付き」で初めて開発・発売された商品には「NEW」というマークを入れています。

3月27日に新発売！韓国ドラマやコリアンタウンでも人気なグルメをカップ麺で再現！

新大久保などにある韓国料理店でも人気な「カムジャタン」と「スンドゥブチゲ」をカップ麺にし、3月27日（月）より数量限定で発売します。

■カムジャタンラーメン **NEW**

骨付きの豚肉とじゃがいもをピリ辛のスープで煮込んだ鍋料理「カムジャタン」をカップ麺にしました。豚骨の旨みとエゴマの香りがきいた旨辛スープと具材のじゃがいもと豚ミンチでカムジャタンの特徴を再現し、一度食べたらやみつきになる味に仕立てています。

（税抜：118円／税込：127.44円、内容量：77g、支持率：86.1%）

消費者テストでのコメント

- ・ フライドポテトが、キューブで入っており、ポーク味も効いていて美味しかった。
- ・ アジアン・エスニックが好きなので低価格で気軽に購入できるのは嬉しい。



■スンドゥブチゲラーメン **NEW**

唐辛子のコクと魚介の旨みがきいた旨辛スープにお豆腐や浮き玉子などを加え、スンドゥブチゲの特徴を出しました。細めの麺がスープや具材と良く絡みます。

（税抜：118円／税込：127.44円、内容量：72g、支持率：89.8%）

消費者テストでのコメント

- ・ コクと深みがあった。スープがしっかりおいしかった。冬場に食べたくなることがあるので、手軽なのに想像以上に本格的で良いと感じた。
- ・ 麺の細さがスープに絡みやすく美味しいと思った。残ったスープにご飯を入れたいとも思えた。



温めるだけで簡単、“私サイズの韓国グルメ”

忙しいリモートワークのお昼ごはんや、ちょっと気分を変えたい時におすすめなのが、温めるだけで作れる On the ごはんシリーズです。本シリーズは、「私が食べたい世界のごはん」というコンセプトのもとで開発されており、世界各国のグルメを気軽に楽しむことができます。賞味期限も長く、常温保存ができるのでストックにもおすすめです。

■On the ごはん プルコギ

コチュジャン、甜面醬、豆板醬の3種類のジャンで作ったベースに、にんにくや生姜などの香味野菜を加えました。ソースに加えたごま油が美味しさを引き立てています。具材には、牛肉や玉ねぎ、にんじんなどを入れました。プルコギの甘さもしっかりと再現し、ごはんの甘味も考え、一緒に食べた時にちょうど良いバランスになるように何度も試作を繰り返しました。

(税抜：250 円／税込：270.00 円、内容量：1 食 120g、支持率：81.8%)

消費者テストでのコメント

- ・ パッケージを開けた瞬間に、タレの良い香りが漂ってきて美味しそうに感じた。味の濃さもちょうどよい。
- ・ お肉や野菜がたくさん入っていて量的にちょうどよく満足感があったので、自分で作るのが面倒な時の一品になる。



■On the ごはん タッカンマリ風

タッカンマリは、鶏一羽を丸ごと煮込んだ水炊きのような鍋料理です。「On the ごはん タッカンマリ風」は、鶏の風味と旨味がきいた韓国風鶏白湯スープに、こしょうや唐辛子を入れることで味にアクセントを付けました。さらに、豆板醬、生姜、ニンニクを加えることで奥行きのある味にしています。暑い時期は冷蔵庫で冷やしてからごはんにかけて「冷やしタッカンマリ」に、食欲がない時もさっぱりと食べられます。

(税抜：178 円／税込：192.24 円、内容量：1 食 150g、支持率：86.9%)

消費者テストでのコメント

- ・ 鶏肉とホタテのしっかりした味わいがあり、具材も入っていて、ごはんにも良く合う。本格的な韓国の味を手軽に楽しめるのもうれしい。
- ・ 出汁がきいていておいしい。家で作れる味ではないので、手軽な値段でうれしい。



面倒な味付けもこれ一つ！ワンパンで本格的な韓国料理を作れる商品

韓国料理といえば、コチュジャンや唐辛子などを使った辛い味付けが特徴的ですが、調味料を揃え、程よいバランスで調味料を合わせるのは意外と大変です。「みなさまのお墨付き」の商品を使えば、具材と混ぜ合わせるだけで手間も時間も掛けることなく、フライパン一つ（ワンパン）で本格的な韓国料理を楽しめます。

■プルコギの素

甘辛醤油をベースにごまやごま油を加えた韓国風肉炒めの素。本場の味に近づけるため、韓国製のコチュジャンを使っています。ソースが具材によく絡み、しっかりとした味付けなので、ごはんが進みます。

（税抜：128 円／税込：138.24 円、内容量：3～4 人前、支持率：91.2%）



消費者テストでのコメント

- ・ コチュジャンの味が効いていて本格的な味がしてとても美味しい。4 人前でこの安さならぜひ買いたい。
- ・ プルコギの味わいがしっかりと感じられ、お肉によく絡み合っていて、食べ応えがあるガツンとした濃い目の味付けで美味しい。

■タッカルビの素

韓国製コチュジャンに、煎りごまやにんにくを入れて甘辛に仕上げました。リンゴのすっきりとしたさわやかな甘みが良いアクセントになります。チーズを加えてチーズタッカルビにして食べるのもおすすめです。

（税抜：128 円／税込：138.24 円、内容量：3～4 人前、支持率：90.3%）



消費者テストでのコメント

- ・ 本格的な味で、韓国料理屋で食べたものと遜色なく美味しかった。
- ・ チーズを多めに入れて食べると、より美味しそう。一般的な製品と比較し、かなり安価なのでコストパフォーマンスがかなり高い。

■フライパンで約5分でできる チャプチェ

チャプチェは、春雨を使った韓国で定番の家庭料理です。こちらの商品は、フライパンで約5分炒めるだけで簡単にチャプチェを作ることができます。きくらげ、たけのこ、にんじん、しいたけ、玉ねぎの5種の具入ソースと春雨がセットになっているので、用意する具材も豚肉とニラだけで良いのも嬉しいポイントです。ごま油の風味がきいた甘辛い味付けで、ごはんによく合います。

（税抜：178 円／税込：192.24 円、内容量：3 人前 130g、支持率：94.4%）

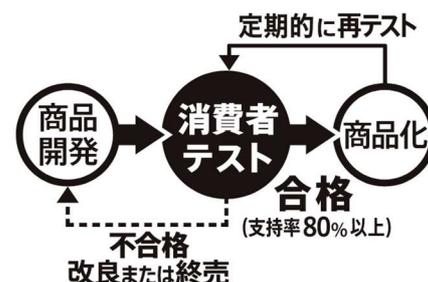


消費者テストでのコメント

- ・ 具材もたくさん入っていて食べごたえがあり、味もしっかりとついていてとても美味しい。ソースがはるさめとよく絡んで食べやすい。
- ・ チャプチェは、自分ではなかなか上手に作れないので、手軽に作れて便利。味付けが本格的でおいしくできる。

■みなさまのお墨付き

「みなさまのお墨付き」は、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上品質にも関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「良いのに安い」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。「消費者が認めた」もののみを商品化する、日本ではどの流通も取り入れていない、西友独自のコンセプトです。



2019年10月には、より厳選された製品のみを商品化するためにブランドのルールを見直し、これまでの消費者テストでは支持率70%以上で合格という基準を80%に引き上げました。また、発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。2022年12月31日時点で約1400アイテムを取り扱っています。

- ・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>
- ・「みなさまのお墨付き」Instagram：<https://www.instagram.com/osumitsuki/>
- ・「みなさまのお墨付き」Twitter：https://twitter.com/seiyu_pb

■西友について

1963年に設立された西友は、「西友」「サニー」「LIVIN」の300以上の店舗と「楽天西友ネットスーパー」を通じて、北海道から九州まで全国のお客さまに食料品、日用品、住居用品、衣料品を提供しています。「西友が身近にある幸せ」の実現を使命とし、EDLP（エブリデー・ロー・プライス＝毎日低価格）を維持し、お客さまの多様なご要望やニーズにお応えできる価値ある商品を揃え、徹底した業務の効率化とテクノロジーによって、お得な価格で提供します。さらに、株主であるKKR、楽天、ウォルマートの強みを最大限活用することで、店舗とネットを融合するOMOサービスにおいて業界をリードする存在になることをめざし、お客さまが毎日の生活において“カカクやすく、クラシおいしく（美味しい・便利）。”を感じていただける存在となるよう、革新と挑戦をし続けています。

公式HP：<http://www.seiyu.co.jp/>

公式Twitter：https://twitter.com/Seiyu_Japan

西友Facebook：<https://www.facebook.com/seiyucorporate>