



30カ国が絶賛の“オーブン専用耐熱パウチ付き”調味料 「マギー オープンマジック」3月1日(木)全国発売

耐熱パウチ(袋)に肉と野菜、専用調味料を入れてオーブンへ、待つだけ30分で本格料理が完成

ネスレ日本株式会社(本社:神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、耐熱パウチを使って本格的な肉料理をオーブンレンジ(*1)で簡単に作ることができる専用の調味料と耐熱パウチをセットにした「マギー オープンマジック」シリーズ3種類を2012年3月1日(木)から全国で新発売します。

世界30カ国以上で大ヒット、調理ツール付き「オーブン専用調味料」

「マギー オープンマジック」は、ネスレがロシアで開発し現在欧州を中心に世界30カ国以上で販売、大ヒットしている「マギー ジューシーチキン」(*2)のコンセプトをもとに、日本向けに製品化したオーブン専用調味料です。付属の耐熱パウチと調味料を使い、オーブンの熱で膨らむパウチ内で具材の水分で蒸し焼きし料理を完成させる画期的な無水調理法は、時間を要するオーブン調理のあり様を一変させ世界に広がりました。日本での発売は、既に約720億円規模に達している「メニュー専用調味料」(*3)の日本市場を視野に入れたもので、調味料の世界ブランドである「マギー」がこのグローバル商品の発売をもって新規参入する構図となります。

オーブン調理は「魔法の30分」、主婦にとって自由な時間

「マギー オープンマジック」にはオーブン専用の耐熱パウチと留め具、種類ごとに専用調味料が入っています。調理は肉と野菜を耐熱パウチに入れ、専用調味料をまぶしてオーブンレンジに30分入れるだけで3~4人前の主菜(メインおかず)ができあがります。オーブン調理の30分間はオーブンにおまかせ。キッチンを離れられる自由な時間となる上、調理後はパウチからお皿に盛り付けるだけなのでオーブン調理がこれまで以上に簡単になります。このオーブンにおまかせの30分が、主婦にとっては他の家事や他の調理ができる、まさに「魔法の30分」となります。

発売はチキンメニュー3種類、手間がかかる料理も日常の食卓に

新製品は、日本人になじみ深いチキンメニュー「ローストチキン」「照り焼きチキン」「ガーリックペッパーチキン」の3種類を用意。通常「ローストチキン」は鶏肉に塩・コショウ・ニンニク・ハーブなどをまぶして下味を付け置く手間と時間がかかりますが、「マギー オープンマジック」を使えばジューシーなローストチキンを手間なし簡単に作ることができます。



ローストチキン



照り焼きチキン



ガーリックペッパーチキン

*1: オーブンレンジのオーブン機能での使用可(同グリル、電子レンジ機能、およびオーブントースターは使用できません。)

*2: 2010年度、全世界合計の販売実績は、約110億円となります。製品名は国によって異なります。

*3: 「麻婆豆腐の素」のような完成させる料理のために調合された調味料。日本での市場規模は約720億円(インテージ SRI 2011年1-12月計)

■作り方 (例)「ローストチキン」の場合

<p>① 耐熱パウチに具材と調味料を入れる 付属の耐熱パウチの中に鶏もも肉(600g)と一口大にカットした野菜(じゃがいも、にんじんなど)を入れ、付属の専用調味料を肉にまんべんなくまぶす。</p>	
<p>② 耐熱パウチをオープンへ 耐熱パウチの口を付属の留め具で縛り、ようじで2ヶ所穴を開けてから予熱 200℃のオープンに入れる。</p>	
<p>③ オープン調理中 <u>調理が始まったらあとはオープンにおまかせ</u> 30分間手つかず自由! ※「魔法の30分」 オープン内では耐熱パウチが膨らんで肉と野菜を調理中。</p>	
<p>④ ローストチキンが完成 30分後、耐熱パウチをハサミで切りお皿に盛りつけ。ジューシーなローストチキン(3~4人前)のできあがり。</p>	

作り方動画はマギーサイトでご覧になれます→<http://nestle.jp/brand/maggi/ovenmagic/>

■製品特長

・オープン調理で本格的な味わい

耐熱パウチだから中までじっくり加熱でき、簡単なのに本格的な鶏肉料理が完成する。

・無水調理

耐熱パウチを使った無水調理だから、素材のうまみと風味、そして香りをそのまま封じ込める。肉のうまみを逃がさずジューシーに仕上がりに、肉から出るだしのうまみで野菜もおいしく調理され、味付けもしっかり。

・オープンにおまかせの30分の自由時間、まさに「魔法の30分」

調理中キッチンに常駐する必要がなく、サラダやスープなど他のメニュー(副菜)を作ることや、洗濯・アイロン掛けなどその他の家事を済ませること、読書、TV鑑賞、子供と過ごす時間など、必要に応じて有効活用。

・洗い物軽減

調理後はパウチを捨てるだけ。鍋やフライパンなどの洗い物が不要。

・細かい味付け不要

専用調味料(化学調味料無添加)付きだから、細かい味付けは一切不要。料理に時間や手間をかけられない人でも、本格的な一品が作れる。



■商品概要

商品名	内容量	希望小売価格 (税込)	発売日
マギー オープンマジック ローストチキン	専用調味料 24g+パウチ 1 袋	¥240	3 月 1 日
マギー オープンマジック 照り焼きチキン	専用調味料 30g+パウチ 1 袋		
マギー オープンマジック ガーリックペッパーチキン	専用調味料 24g+パウチ 1 袋		
ターゲット: 20 代後半~40 代の仕事や育児に忙しい主婦、毎日の献立に悩む主婦、料理の苦手な主婦			

以上

【報道各位からのお問い合わせ先】

ネスレ広報室 TEL:078-230-7050 FAX:078-230-7108 担当:細川、嘉納

マギー オープンマジック広報担当 (株)プラップジャパン

TEL:03-4580-9102 FAX:03-4580-9128 担当:篠原、^{べっくや}龍宮谷、石崎

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

ネスレお客様相談室 TEL:0120-00-5916 (受付時間:日曜・祝日を除く午前 9 時~午後 5 時)