



生姜焼きの「お肉が硬い」「味が安定しない」を解決！

下味冷凍用おかずの素 「パッとジュッと® 旨だれ絡む豚生姜焼き用」新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：望月敦）は、2026年8月25日（火）、新商品「パッとジュッと® 旨だれ絡む豚生姜焼き用」を発売します。

「パッとジュッと」シリーズはお肉を冷凍ストック、解凍なしで焼ける下味冷凍用おかずの素です。お客さまからは、「味付きのものを解凍なしで焼くだけでいい」などと好評いただくとともに、「豚肉で使える味種がほしい」といった声も複数寄せられていました。また、自宅で生姜焼きを作る際の不満を調査したところ、「不満はない/自分では作らない」と回答した人は約1割にとどまり、多くの方が「肉が硬くなる」「味が安定しない」などの不満を感じていることが分かりました。

そこで、これまで鶏むね肉用を展開してきた「パッとジュッと」から初の豚肉用商品「旨だれ絡む豚生姜焼き用」を発売します。シリーズの特長である特許技術「肉ピタソース」が肉汁の流出を防ぐため、冷凍してもお肉をやわらかく焼くことができます。さらに、下味冷凍時に漬け込むため「味が安定しない」といった悩みの解決にも貢献します。

商品特長

- 下味冷凍のバリエーションが広がる！シリーズ初「豚肉用」の下味冷凍用おかずの素
- 生姜焼きの旨だれが肉にしっかり絡んでご飯が進む味わい
- 豚の生姜焼きを作る時の不満「肉が硬くなる」「味が安定しない」などを解決！



応用メニュー



生姜香る鶏となすの旨だれ炒め



鮭とブロッコリーのバター醤油生姜焼き

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
パッとジュッと® 旨だれ絡む豚生姜焼き用	60g	360日間	オープン価格	全国

・発売日：2026年8月25日（火）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

理研ビタミン株式会社 広報IR部

TEL:03-5362-1315 MAIL:pr_ir@rikenvitamin.jp