

2024年7月3日

～手軽でおいしい韓国料理を日本の食卓へ～ 「Cook Do® KOREA!」 全面リニューアル

2024年8月24日(土)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、本格的でありながら、日本の食卓に合う韓国メニューを簡単に作ることができる、韓国合わせ調味料「Cook Do® KOREA!」を全面リニューアルし、2024年8月24日(土)より全国で販売開始します。

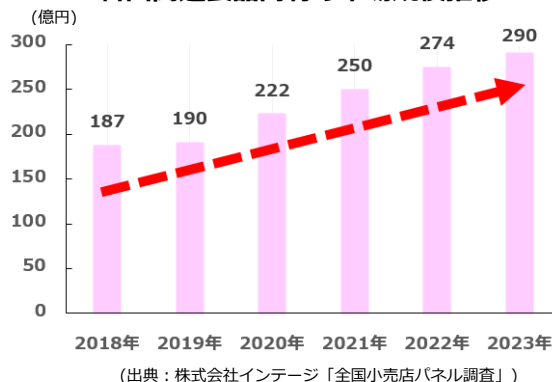


K-POPや韓国ドラマ等の流行に伴い、生活者の韓国文化への興味・関心が高まる中、2023年度の韓国関連食品商材の市場規模は2018年度比約150%(約290億円規模)と中長期的に拡大しており(右図参照)、家庭内での韓国メニューの喫食機会が増加しています。

一方で、韓国メニューは調味料を揃えることの難しさや、自宅でおいしく作ることができないという不安から、普段の食事には取り入れづらいという声が聞かれます(当社調べ)。

こうした状況を受け、生活者が韓国メニュー用調味料に求める特長を味の素グループ独自の心理的価値設計技術「AJI-EMap®」を用い改めて分析し、「本格的な味わい」と「自分では作れなさそう」、「米がすすむおかずになること」の3点に注目しました。

韓国関連食品商材の市場規模推移



そこで、この度当社は「Cook Do® KOREA!」を全面リニューアルし、発売中の2品種に加え、新たに2品種を発売します。いずれの品種も自分では揃えることが難しい韓国メニューの調理に必要な調味料や原料を厳選して配合し、長年培ってきた「Cook Do®」の製品設計技術や知見を活用しました。パッケージは、「Cook Do®」ブランドの本格感を表現するとともに、メニュー名や味の特長をわかりやすく記載し、直近の韓国カルチャーのトレンドに合わせたデザインにリニューアルしています。

＜豆腐チゲ用＞パッケージリニューアル

牛肉のエキスやキムチソースが入ったコクのあるだしをベースに、本場韓国製造のコチュジャンを効かせた、ピリッと辛い食欲をそそる一品です。本格感を伝える、手に取りやすいパッケージにリニューアルしました。

＜プルコギ用＞品質・パッケージリニューアル

ベースとなる甘辛醤油にりんごピューレの甘さが加わり、そこに本場韓国製造のコチュジャンの辛味が効いたプルコギの素です。独自原料により、漬け込まなくても漬け込んだような深みのある味わいに仕上がります。また野菜の摂取量を増やせる作り方にリニューアルしました。

<ヤンニョム炒め用> 新品種

黒蜜や蜂蜜の自然な甘さの中に、本場韓国製造のコチュジャンのコクと辛味がアクセントの韓国風甘辛炒めの素です。新たに独自開発した離水防止技術(特許申請中)により、1人分あたり食塩相当量1.0g以下を実現しています。

<タッカルビ用> 新品種

本場韓国製造のコチュジャンの奥深いコクや辛味の中に、フルーツのまろやかな甘みと香味野菜の風味が溶け込んだタッカルビの素です。辛さが後を引くやみつきになる味付けで、チーズを加えて「チーズタッカルビ」にしてもおいしく召し上がれます。

当社は、韓国メニューの普及拡大に合わせて「Cook Do® KOREA!」をリニューアルすることで、「Cook Do®」だからこそ実現できる“自分では手作りできないおいしさ”や“日本の食卓に合う本格的な味わい”を生活者にお届けし、感動と驚きのある豊かな食生活に貢献します。

2024年度の「Cook Do® KOREA!」の売上目標は、4品種合計で約10億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

(1)製 品 名：「Cook Do® KOREA!」

(2)特 長：素材とソースを炒め合わせるだけで、本格的で日本の食卓に合う味わいの韓国メニューをご家庭で簡単に作ることができる韓国合わせ調味料です。

(3)容 量：<豆腐チゲ用> 3～4人前 180g <プルコギ用> 3～4人前 90g
<ヤンニョム炒め用> 3～4人前 85g <タッカルビ用> 3～4人前 90g

(4)価 格：オープン価格

(5)賞味期間：<タッカルビ用> 19カ月 <他3品種> 13カ月(いずれも常温未開封)

2. 発売日：2024年8月24日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2023年度の売上高は1兆4,392億円。世界34の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2024年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr_media](#)