



# KAWARA BAN!



**2023**  
**September**



トレンド！早わかり

# 蘇る激闘！ラグビーW杯2023が開催

9月8日（金）より、ラグビーワールドカップ2023フランス大会が開催されます。今大会はラグビー生誕200周年を記念する大会でもあり、大きな盛り上がりが見込まれます。2019年に社会現象を巻き起こした日本大会から早4年、今回はフランス大会に向けた様々な取り組みについて紹介します。

## ラグビーワールドカップ2023フランス大会に関して

前大会「ラグビーワールドカップ2019日本大会」で、日本代表は、初のベスト8入りを果たし、日本戦のテレビ視聴率は最高で40%を超えた。また、大会の経済効果は大会史上最高の6,464億円に達した

### ■大会の概要



開会式が行われる「スタッド・ド・フランス」(フランス・サンドニ)

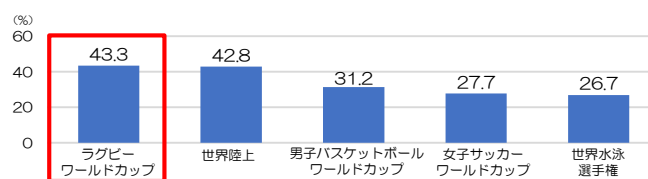
ラグビーワールドカップ2023フランス大会は、9月8日（金）～10月28日（土）の期間にてフランス国内9都市で開催。ラグビー生誕200周年を記念する大会でもある。参加20チームをA、B、C、Dの4プールに分け、各プール上位2チームが決勝戦に進出。プールDの日本は、9月10日（日）に初戦を迎える。フランスと日本の時差は約7時間で日本の方が早い

### ■日本代表試合スケジュール

日にち	試合開始時間（日本時間）	対戦相手国
9月10日（日）	20:00	チリ
9月18日（月・祝）	4:00	イングランド
9月29日（金）	4:00	サモア
10月 8日（日）	20:00	アルゼンチン

### ■2023年に最も応援したい大会は「ラグビー」

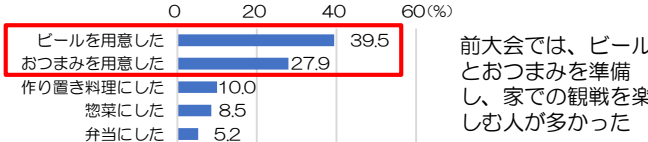
<今年これから開催される、応援したい世界大会（6月9日以降）>



出所：ネオマーケティング「スポーツに関する調査」 調査期間：2023年6月9日～12日 調査対象：応援したい大会がある全国の20歳以上の男女（n=397） ※上位5位 複数回答

### ■観戦時の飲酒需要にも期待

<2019年日本大会を家で観戦した際の食事準備で工夫したこと>



前大会では、ビールとおつまみを準備し、家での観戦を楽しむ人が多かった

出所：クレオ「ラグビーワールドカップ2019日本大会に関するアンケート」 調査時期：2019年11月3日～4日 調査対象：ラグビーワールドカップ2019を家で観戦した人（n=4,129） ※上位5位 複数回答

## 各地で日本代表応援イベントを開催

### ■日本代表にエールを送る全国イベントを開催中



「ONE TEAM大作戦」エールカー

三菱地所は、「ONE TEAM大作戦」を6月に開始。特別仕様の「エールカー」に乗った7人の「応援団長」たちが日本各地を回り、GPSアートと呼ばれる手法で「ONE TEAM」という7つの文字を地図上に描くイベント。道中ではラグビー日本代表を応援する声（＝「エール」）を集め、8月にラグビー日本代表に届けるという

### ■日本代表の壮行会を開催



ラグビー日本代表BRAVE（プレーブ）壮行会2023ポスター

日本ラグビーフットボール協会は、東京都丸の内にて「ラグビー日本代表BRAVE（プレーブ）壮行会2023 #選手もファンもひとつになって世界へ」を8月15日に開催。日本代表全選手とヘッドコーチが登場し、ラグビーワールドカップ2023フランス大会に向けての決意表明を行う

## 大会を盛り上げるお酒

### ■大会仕様のシャンパーニュが登場



国分グループ本社「ディヴァル・コテル リミテッド・エディション RWC23」（13,200円）

国分グループ本社は、8月下旬にラグビーワールドカップ2023フランス大会公式ファインフードサプライヤーである、コルディエ社のシャンパーニュ「ディヴァル・コテル」を数量限定で販売。ラベルはラグーマンの誇りを象徴する雄鶏の羽をモチーフにした特別仕様となっている

### ■大会オフィシャルビール「専用デザイン缶」が登場



アサヒビール「アサヒスーパードライ 専用デザイン缶」

アサヒビールは、ラグビーワールドカップ2023フランス大会の機運醸成のために、「アサヒスーパードライ」のパッケージを7月より「専用デザイン缶」に刷新。新しいパッケージは、缶体裏面に「ラグビーワールドカップ2023オフィシャルビール」という文言と大会ロゴをデザインした

今後は

ラグビーワールドカップ2023フランス大会に向け、国内外でイベントが始まっています。関連商品を展開し、大会が盛り上がるような施策を行っていきましょう。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

# 9月は防災月間。非常食の最新情報をお届け

9月1日（金）は防災の日、そして9月は防災月間です。2023年の防災の日は、関東大震災から100年という節目でもあります。いつ起こるかわからない災害に備え、最新の非常食情報をお届けします。

## 非常食を備蓄している人は増加

### ■防災・減災対策の1位は「食料などの備蓄」

<防災・減災対策で取り組んでいる具体的な対策>

順位	具体的な対策	割合 (%)
1位	食料などの備蓄	84.4
2位	防災グッズの準備	72.7
3位	家具の固定	49.4
4位	避難場所・ルート確認	43.2
5位	家族の連絡方法・集合場所の共有	41.2

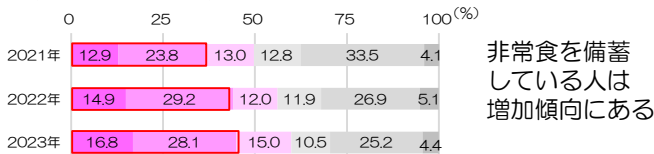
出所：せんだいタウン情報machico「みんなの防災アンケート2022」

調査期間：2022年2月14日～28日

調査対象：宮城県民を中心とする全国の男女（n=448） ※上位5位 複数回答

### ■防災食（非常食）の備蓄率は3年連続増加

<災害に対応する防災食をどれくらい自宅に備えているか>



非常食を備蓄している人は増加傾向にある

- 家族全員3日以上対応できる
- 家族全員1～2日以上対応できる
- 家族全員1日以上は対応できない
- 以前は備えていたが、現在は備えていない
- 防災食を備えたことはない
- 分からない

出所：ミドリ安全.com

「2023年度 家庭での防災への取り組みや

防災食（非常食）の備えについての実態調査」

調査期間：2023年2月2日～8日

調査対象：子ども同居する20歳から49歳の全国の母親（n=800）

## 健康を考えた非常食

### ■非常時に不足しがちな野菜を豊富に摂れるスープ



杉田エースは、長期保存食「IZAMESHI（イザメシ）」から新たに具だくさんスープ3種類を8月に発売。調理が不要で野菜を豊富に使用しているため、非常時や災害時に手軽に野菜を摂取できると謳う

杉田エース

「キヌアとレッドキドニーのミネストローネ」（454円）

### ■野菜飲料初の「日本災害食」認証取得



サンスターは、「健康道場 緑黄野菜」を含む6製品が野菜飲料として初めて「日本災害食（※）」に認められたことを6月に発表。不足しがちな野菜の栄養を飲むだけで簡単に摂取できるという

（※）災害時、日常でも利用可能な加工食品について、日本災害食学会が示す日本災害食基準を満たしている食品

サンスター

「健康道場 緑黄野菜」（270円）

### ■ビタミン類を補える野菜スープ



グリーンデザイン&コンサルティングは、ヴィーガン認証を取得した新商品「7年保存野菜コンソメスープ」を7月に発売。避難時に不足しがちなビタミン類を補えるスープとして、栄養不足の解消に役立つとしている

グリーンデザイン&コンサルティング「7年保存野菜コンソメスープ」（810円）

## 見た目にこだわった非常食

### ■“隠す”のではなく“見せる”非常食



シースコア「STOCK & MEAL（ストック&ミール）きのこ」（1,296円）

シースコアは、「STOCK & MEAL（ストック&ミール）」シリーズを1月に発売。保存容器にオートミールやきのこ、バナナ等の乾燥具材が入っており、そのままスープやヨーグルトに加えるだけで日々の食事に美味しさと満足感をプラスできるという。隠して保存するのではなく目に見えるところに置きたくなるデザインにすることで、賞味期限が過ぎる前に気付いて使えるとしている

### ■パッケージデザインにこだわった非常食



萬有栄養「TER PLUS（イーアール プラス）9食入り ココナッツ味」（2,700円）

萬有栄養は、焼き菓子で非常用食品の「TER PLUS（イーアール プラス）」を5月に発売。身近な場所に置いておける高いデザイン性を持たせたとしている。保存期間も7年と長く、アーモンド以外のアレルギー特定原材料等28品目は不使用と食物アレルギーにも配慮した

## リニューアルで進化する非常食

### ■新たに乳酸菌が配合されたパンの缶詰



日本トリム

「PANCAN x TRIM（パンキャントリム）」（12缶入り 6,156円）

日本トリムは、パン・アキモトと共同で開発したパンの缶詰「PANCAN x TRIM（パンキャントリム）」を2022年8月にリニューアルして発売。美味しさはそのままに、常温・長期保存が可能な乳酸菌を1缶に100億個以上配合し、賞味期限も従来の3年間から5年間に延長

### ■アレルギー品目がさらに減った環境配慮型クッキー



尾西食品

「尾西のライスクッキー ココナッツ」

尾西食品は、「尾西のライスクッキー ココナッツ」をリニューアルして6月に発売。アレルギー商品28品目不使用とした上でエコマークも取得。ハラル認証も取得しており、禁止されている成分を一切含まず、製造環境・品質など全てイスラム法に則り基準をクリアしている。非常時のおやつや食事に安心して食べることができる商品として訴求

今後は

非常食は常に進化しており、健康を意識した商品やパッケージを工夫した商品が登場しています。こうした商品にも注目しながら、いつ起こるかわからない災害に対して、非常食を備えておきましょう。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

# 広がるライスペーパーの活用

TikTokを中心としたSNSでライスペーパーを使用したレシピの投稿が増え、話題となっています。低カロリーであることや、包むだけで簡単に作れるといった部分が注目を集めているようです。今回は人気が高まっているライスペーパーの活用の広がりについてご紹介します。

## ライスペーパーに注目が集まる

ライスペーパーとは、主にお米などを原料とした生春巻きに使用する皮のこと。ライスペーパーは水で戻した際、皮が「透ける」特徴があり、見た目も楽しめる料理が多い

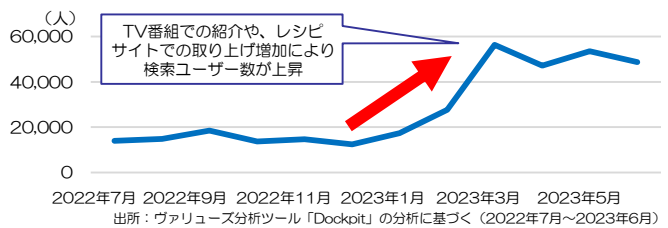
### ■「ライスペーパー」がトレンド大賞を受賞

「TikTok上半期トレンド大賞2023」のヒットアイテム部門でライスペーパーが大賞を受賞。アレンジが自由自在で、調理が簡単なライスペーパーがアプリ内でのヒット後、流通にも影響を与える結果になった

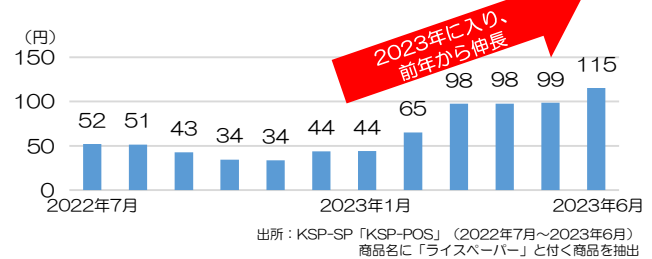
TikTok上半期トレンド大賞 2023	
<b>大賞</b> オトナブルー	<b>特別賞</b> #賞来賢人
<b>ミュージック部門</b> Baby you (ベイビーユー)	<b>チャレンジ部門</b> #うちゅくしい
<b>グルメ部門：レシピ賞</b> 暗殺者のパスタ	<b>グルメ部門：店舗賞</b> PLUCK AND PLANT (ブラックアンドプラント)
<b>ヒットアイテム部門</b> ライスペーパー	<b>話題部門</b> ブルーロック

出所：TikTok 上半期トレンド大賞 2023

### ■ライスペーパーの検索ユーザー数と金額PI値は増加 ＜“ライスペーパー”の検索ユーザー数推移＞



### ＜“ライスペーパー”の金額PI値推移＞



## レシピ活用の広がり①食事メニュー

### ■ライスペーパーで作る簡単トッポギ



ケンミン食品  
「ライスペーパーチーズトッポギ」調理イメージ

ケンミン食品は、Instagram公式アカウントで、「ライスペーパーチーズトッポギ」のレシピを5月に紹介。スライスチーズを2枚のライスペーパーでくるくる巻き、煮詰めることでもちもちのトッポギに。自宅で簡単に韓国料理を楽しめるという

### ■ライスペーパーで作るヘルシーメニュー



macaroni (マカロニ)  
「ライスペーパーで梅しそささみの包み焼き」調理イメージ

macaroni (マカロニ) は、「ライスペーパーで梅しそささみの包み焼き」のレシピと作り方を動画で7月に紹介。ライスペーパーにささみ、梅、チーズ、大葉を包んで焼いた、ボリュームのあるヘルシーなおかず。歯応えのある皮がやみつきになり、さっぱりしているので食欲のない日にもおすすめだという

## レシピ活用の広がり②おやつ

ライスペーパーは食事メニュー以外に、低カロリーのおやつにも使えると活用の幅が広がっている

### ■ライスペーパーで作るクレープ



森永製菓  
「ライスペーパークレープ」調理イメージ

森永製菓は、TikTok公式アカウントで「ライスペーパークレープ」のレシピを6月に紹介。ライスペーパーを5枚重ねてバターで焼き、バナナとアイスの「バリバリパー」、溶かしたチョコレートをトッピング。包んで「純ココア」をかけると、もちもちカリカリの食感を楽しめるという

### ■もっちり食感を楽しめる「アイス生春巻き」



明治  
「アイス生春巻き」調理イメージ

明治は、明治エッセルスーパーカップ Instagram公式アカウントで、ライスペーパーを使った「アイス生春巻き」のレシピを6月に紹介。ライスペーパーに、好みのフルーツや板チョコ、バニラアイスを包んで巻くことで、もっちりとした食感を楽しめるという

今後は

ライスペーパーは、SNSを中心に日々様々なメニューが投稿されており活用が広がっています。SNSで話題となったことから、若年層の関心も高い商材となっており、引き続きSNS発のレシピも要チェックです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

# 外食でとんかつ旋風が巻き起こる！

日常でも食べることの多いとんかつは全国展開の専門店もあるなど、国民食の一つともいえるほど馴染みのある料理です。そのとんかつが、外食で進化を遂げ、注目が集まっています。今回は、外食でのとんかつの今を探ります。

## 人気のとんかつは注目度上昇中

### ■とんかつに注目が集まっている

< “とんかつ” の検索人気傾向 >



※数値はグラフ上の最高値を基準としてGoogle検索でのフード・ドリンクカテゴリの検索数を相対的に表したものです。100の場合はそのキーワードの人気度が最も高い期間を示す。 出所：Google Trends

### ■とんかつは揚げ物で人気だが、調理割合は高くない <好きな揚げ物> <自宅で調理する揚げ物>

順位	メニュー名	割合 (%)
1位	とんかつ	68.7
2位	鶏の唐揚げ・竜田揚げ	67.1
3位	エビフライ	64.9

順位	メニュー名	割合 (%)
1位	鶏の唐揚げ・竜田揚げ	58.1
2位	てんぷら	45.2
3位	とんかつ	45.0

とんかつは人気1位だが、他の揚げ物の方が自宅での調理が多く、外食で食べる機会も多いとみられる

出所：マイボイスコムアンケートデータベース  
調査方法：インターネット調査（ネットリサーチ）  
調査時期：2022年7月1日～5日  
調査対象：<好きな揚げ物>（n=9,923）  
<自宅で調理する揚げ物>（n=6,927）全国回答者9,923人中、自宅で揚げ物をする人

## 新業態として参入

### ■食料自給率の貢献を目指しトンカツ屋に初挑戦



人類みなトンカツ店舗ロゴマーク

食ベログ百名店に選出されている大阪のラーメン店を運営するUNCHI（ウंची）は、トンカツ専門店「人類みなトンカツ」（大阪）を7月にオープン。“国産豚の消費で食料自給率の貢献に寄与し、飲食業界に新たな風を吹き込みたい”との思いから、トンカツ屋に初挑戦するという

### ■串カツ酒場で培った技術で調理するカツ専門店



カツ専門 金のころも「豚ロースカツ定食」（1,090円）

串カツ酒場を運営するリジカーレンは、新業態「カツ専門 金のころも」（大阪）を三井ショッピングパークららぽーと門真に、4月にオープン。食の激戦区、大阪天満の串カツ酒場で、10年間培った技術で調理。安く美味しく他では食べられない味をとの想いから、ボリュームもありながらリーズナブルな価格で提供

## 映える「厚切り」

### ■厚切りチャーシューを揚げるとんかつ専門店



厚切りレアとんかつ やまとん「厚切りロースみそかつ定食 180g」（1,485円）

「厚切りレアとんかつ やまとん」（愛知・名古屋）が、6月にオープン。行列ができるラーメン店「鶏そば 啜る（すする）」のチャーシューを使ったとんかつ専門店。下味をつけた国産の豚肩ロースを真空状態にした後、低温でじっくり加熱。チャーシューを揚げてとんかつにすることで、極厚なのに柔らかくてジューシーな仕上がりになるという

### ■厚切りとんかつで人気のお店が2号店をオープン



日本橋とんかつー 日本橋はなれ「特上厚切りロース焼きかつ丼」（350g 2,480円）

「日本橋とんかつー HAJIME」（東京・中央）は、「日本橋とんかつー 日本橋はなれ」（同）を5月に開店。本店同様のコンセプト“日常に上質なとんかつを”を掲げ、蓋がしまらない丼ものがSNSで話題。開店時間が本店より1時間早く、定食などで使用する銘柄豚が本店とは異なる為、素材の食べ比べを楽しめるという

## こだわりのとんかつを提供

### ■これまでの概念を覆す新ジャンル“とんかつ料理”



貳人（みたり）「とんかつ」（メニュー例）  
銘柄：熟成石上極豚  
部位：ロース  
3,400円

神戸の割烹いわもとは、とんかつ料理屋「貳人（みたり）」（兵庫・神戸）を、1月にオープン。全国にある400種以上のブランド豚の中から約10種を吟味。常時数種類の銘柄を用意しており、銘柄と部位は選んで注文できる。調味料や野菜、米、味噌汁、和紅茶に至るまで、すべてにおいてこだわり抜いた最高の味わいは、これまでのとんかつの概念を覆すという

### ■フレンチの前菜やワインと一緒に楽しむとんかつ



荻窪とんかつ そら～空～「香り豚 ひれかつ膳（特上）180g」（2,915円）

「荻窪とんかつ そら～空～」（東京・杉並）が、2022年12月にオープン。フレンチ出身のシェフが50種類以上の中から厳選したこだわりの豚肉「香り豚」を使用したとんかつを提供。とんかつに合うワインやシェフがお勧めするフランス料理が楽しめるという

今後は

とんかつは人気の料理で、新業態として参入する企業や銘柄・部位にこだわった専門店が登場するなど、改めて注目が集まっています。外食でのとんかつ店がどのように進化していくのか今後の動向から目が離せません。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

# より身近になってきた“タイパ”

Z世代を中心に話題となっていた「タイパ（タイムパフォーマンス）」ですが、じわじわと幅広い世代に浸透しつつあり、タイパをキーワードとした商品も続々と登場しています。今回はより身近になってきた「タイパ」について、食に関わる情報をお届けします。

## タイパは日常的に意識されている

タイパとは、“タイムパフォーマンス”の略称。無駄な時間を省き、自分にとって価値のあることに時間を注ぐ傾向が高まっている

### ■「タイパ」の検索ユーザー数は徐々に増加 ＜「タイパ」の検索ユーザー数推移＞



出所：ヴァリウス分析ツール「Dockpit」の分析に基づく（2022年1月～2023年6月）

### ■食に関する生活行動の際にタイパを意識

＜日常生活でタイムパフォーマンスを意識することは？＞

順位	メニュー名	割合 (%)
1位	食事・料理	51.8
2位	掃除	46.4
3位	仕事	45.4
4位	買い物	40.6
5位	洗濯	33.6

日常でタイパを意識することでは「食事・料理」が1位。また「買い物」が4位に。

出所：ニールが運営するスマホ情報サイト「Appliv TOPICS」のアンケート調査をもとに国分グループ本社にて加工  
調査方法：インターネット調査（ネットリサーチ）  
調査時期：2023年1月24日～31日  
調査対象：全国の20～59歳の男女1,746人中、タイパを「意識する」「どちらかと言うと意識する」と回答した人（n=896） ※上位5位複数回答

## 買い物×タイパ

### ■必要材料が入っている状態の商品カート



小田急商事が展開するスーパーマーケット「Odakyu OX（オダキュウオーエックス）祖師谷店」（東京・世田谷）は、料理に必要な材料を商品カートにあらかじめ入れた状態で店頭で用意する取り組みを、1月から店舗独自で開始。石狩鍋やスープカレーが作れるカートが前もって用意されており、Twitter上では「何も決めずにスーパーに行く時は助かる」などと好評

Odakyu OX（オダキュウオーエックス）祖師谷店「材料入り商品カート」イメージ画像

### ■デパ地下の「冷凍食品サブスクリプションサービス」



ラクリッチ

ラクリッチは、おまかせ冷凍食品  
大丸松坂屋「ラクリッチ」  
ロゴマーク

大丸松坂屋は、バイヤーが目利きしたおおよそ50品の冷凍食品を、定額制で届ける新たな宅配式の冷凍食品サブスクリプションサービス「ラクリッチ」を、5月に開始。多くの選択肢から選ぶのが面倒な人の手助けや、家事の効率＝“タイパ”を向上させたいニーズに答える狙い。あえて“選べない”サブスクとして立ち上げたという

## 調理×タイパ

調理時間の短縮を謳った商品は以前より発売されているが、内容はより進化している

### ■麺とソースを一度に調理できるパスタソース



永谷園は、レンジ1つでパスタがすぐできる「パケット」を3月に発売。作り方は袋の中に麺を折り入れて、レンジでチンして混ぜるだけ。麺とソースを一度に調理でき、後片付けも簡単なパスタソースがコンセプトとなっている

永谷園「パケット ポロネーゼ」（324円）

### ■お湯を入れて60秒で戻るなめらか食感の即席麺



東洋水産は、カップ入り即席麺「マルちゃん やみつき屋 辛味噌キムチ」を、7月に発売。戻し時間60秒の麺を採用し、調理時間・手間を減らした暑い時期にぴったりな一杯として訴求。「タイパ重視のあなたに」とパッケージにも謳う

東洋水産「マルちゃん やみつき屋 辛味噌キムチ」（292円）

## これもタイパ？食事×タイパ

タイパという時短をイメージする場合も多いが、「限りある時間を最大限に楽しむ」のもタイパの1つ

### ■口あたりの良さと栄養バランスの両立を実現



ベースフード「BASE BREAD（ベースブレッド）リッチ」

ベースフードは、完全栄養パン「BASE BREAD（ベースブレッド）リッチ」を7月に発売。全粒粉をはじめとした自然由来の原材料に加えて、精白した小麦粉を配合することで、ふっくらまろやかな口あたりと、必要な栄養素をバランスよくとることの両立を実現したという

### ■ラグジュアリーな気分になれる「生ジョッキ缶」



アサヒビール「アサヒ食彩」

アサヒビールは、プレミアムビールの新ブランド「アサヒ食彩」を生ジョッキ缶第2弾商品として、7月に発売。消費者トレンドの“タイパ”に注目し、蓋を開けるだけで手軽にラグジュアリーな気分になれる、新たな高付加価値ビールとして提案

今後は

「タイパ」という言葉は2022年の新語に選ばれるなど、少しずつその考え方が浸透してきています。特に、食事や料理については、タイパを意識したい生活者も多く、今後も注目のべきキーワードになりそうです。

出典 各社サイト他



問屋ガールの目利き！

# 管理栄養士中山の今月のおすすめ

## 理研ビタミン(株) 海藻惣菜 万能だしもずく かつお風味

### “だし”で食べるもずく

ツルツル、シャキッと食感の**沖縄県産もずく**に、**かつお出汁**のきいた濃い目のつゆを合わせた味付もずくです。沖縄で親しまれている、だしで味付けされたもずくを再現。味付きもずくとしてはめずらしく「お酢」を使用しておらず、**むせづら**いため、**高齢者施設様へ**おすすめです。そのまま副菜としても、麺・スープ・あんかけ等の温メニューにも汎用的にご使用頂ける商品です。

調理方法：自然解凍 又は 流水解凍  
規格：500g×12袋



## (株)アサヒL&C 伝説のすた丼屋監修すたみな唐揚げ

### ジューシーな監修唐揚げ

東京都国立市発祥、**伝説のすた丼屋監修**にんにくの効いた**スタミナ唐揚げ**です。創業者の「若いやつらに安くて旨いものを腹いっぱい食べさせてやりたい」の思いを唐揚げにしました。製造工場では、真空タンブラーの加工により、肉の内部まで味を浸透させる事ができるため、**唐揚げは歩留まりも良く、ジューシーな仕上がり**です。

調理方法：解凍後粉付けし、170℃で4分油調  
規格：2.3kg×5袋  
※鶏肉2Kg タイ産(25-30)+粉300g×5袋



## 柳川冷凍食品(株) あさりたっぷりクリームパスタ

### 魚屋さんの本格海鮮パスタ商材

電子レンジで温める**個食のパスタ商材**です。**アサリをたっぷり使用**した濃厚チーズの旨味とホワイトソースのコクが調和した自慢のクリームパスタです。**麺はモチモチ麺フェットチーネ**、具材はアサリの他ほうれん草とブロッコリーを使用。完調品粋としていかがでしょうか。※トマトパスタ等他7種類ラインナップあり

調理方法：600Wで約7分／500Wで約8分  
規格：350g×12pc/3合

