



人手不足に対応するクイックオペレーション

## 温めるだけで提供できる 「ビュッフェ向け商品」を新発売

幅広く使える冷凍タイプ4品を2月13日(木)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、伸長しているホテル業態に対し、温めるだけでそのまま提供できるビュッフェ向け商品「ごろごろ野菜の洋風筑前煮」、「ごろごろ野菜の柚子こしょうクリーム煮」、「白いんげん豆の煮込み」、「コンビーフハッシュ」の4品を新発売します。また、商品を活用した“簡単アレンジ”提案で、手軽にビュッフェメニューができることを訴求し、ビュッフェの活性化に貢献します。



今回発売するのは、和洋折衷な味わいが特徴の「ごろごろ野菜の洋風筑前煮」と「ごろごろ野菜の柚子こしょうクリーム煮」、動物性原材料を使用していない「白いんげん豆の煮込み」、コンビーフの肉のうま味と牛脂のコクがポテトに混ざり合う「コンビーフハッシュ」の4品です。温めるだけで簡単に提供できるオペレーションと、ひと手間を加えるだけでメニューが手軽に増やせる“簡単アレンジ”を提案し、ビュッフェ向け商品として訴求します。



ビュッフェでの提供イメージ

(左から)ごろごろ野菜の洋風筑前煮、ごろごろ野菜の柚子こしょうクリーム煮、白いんげん豆の煮込み、コンビーフハッシュ

訪日外国人の増加などによるホテル需要の高まりを受け、卵加工品などビュッフェ関連の商品が好調です。ビュッフェでは短時間に大量の料理を提供することから手間のかかる調理が難しく、メニューが単調になりがちです。人手不足が大きな課題となる中、調理の手間や食材数は抑えながらもメニューを充実させるために、簡便で幅広く使える加工食品の開発が求められています。

キューピーは、味づくりの技術を生かしながら、調理現場の課題を捉えた商品の開発や新たな使い方の提案を進めることで、外食市場の拡大に貢献していきます。

商品概要は以下の通りです。

**1. ブランド・商品名・内容量／荷姿・賞味期間・価格・発売日** **《業務用》**

ブランド	商品名	内容量／荷姿	賞味期間
スノーマン	ごろごろ野菜の洋風筑前煮	1kg/6袋	冷凍1年
	ごろごろ野菜の柚子こしょうクリーム煮		
	白いんげん豆の煮込み		
	コンビーフハッシュ		

価格：オープン、発売日：2020年2月13日(木)

**2. 商品特徴**

温めて開封するだけでそのまま提供できる「ビュッフェ向け商品」です。そのままでもアレンジしても使え、さまざまなメニューが手軽に完成します。

**ごろごろ野菜の洋風筑前煮**

醤油ベースにオリーブ油とトマトをプラスして、定番の和風の味を“和風×洋風”の味に進化させました。鶏肉、さといも、れんこん、玉ねぎ、にんじんがごろごろと入った食べ応えのある煮物です。



炊き込みごはん  
(ごろごろ野菜の洋風筑前煮使用)

**ごろごろ野菜の柚子こしょうクリーム煮**

クリームベースソースに、柚子こしょうで和風テイストをきかせた和洋折衷のおいしさです。鶏肉、玉ねぎ、ロマネスコ、マッシュルーム、たけのこ、れんこんがごろごろと入った柚子こしょう風味のクリーム煮です。



和風チキンクリームのパンシチュー  
(ごろごろ野菜の柚子こしょうクリーム煮使用)

**白いんげん豆の煮込み**

玉ねぎ、にんじん、セロリをじっくり炒めて引き出した甘味とうま味をたっぷり含んだ、ふっくらやわらかい白いんげん豆の煮込みです。動物性原材料を使用せず、野菜のうま味を生かして仕上げました。



カスレ風  
(白いんげん豆の煮込み使用)

**コンビーフハッシュ**

コンビーフの肉のうま味と牛脂のコクがマッシュポテトと角切りポテトに混ざり合う、やみつきになるおいしさのコンビーフハッシュです。黒こしょうでピリッとさせたアクセントをきかせました。



野菜たっぷりシェパードパイ  
(コンビーフハッシュ使用)

**3. 主な提案先**

ホテル、レストラン