



これでわたしも料理上手！新たな定番料理用ソース

キューピー フレッシュストック™
「わたしのお料理™」シリーズから
「お肉のからめ焼き」3品を新発売
 和風たまねぎのたれ～黒酢仕立て～ / トマトと野菜のソース～ハーブ仕立て～
 / ドミグラスソース～赤ワイン仕立て～
 3月1日(月)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、キューピー フレッシュストック™の「わたしのお料理™」シリーズからフライパンで簡単に肉を使ったメインのおかずが作れる、精肉売り場向けの料理用ソース「お肉のからめ焼き」3品を新発売します。



本格的な肉を使ったメインのおかずが簡単に作れる

新発売する「わたしのお料理™」シリーズの「お肉のからめ焼き」は、「和風たまねぎのたれ～黒酢仕立て～」、「トマトと野菜のソース～ハーブ仕立て～」、「ドミグラスソース～赤ワイン仕立て～」の3品です。肉と野菜をフライパンで炒めて、ソースをからませるだけでメインのおかずができあがります。業務用商品の開発で培った技術を生かし、家庭では作るのが難しい奥深い味わいのソースで、さまざまな肉に合う仕立てです。家で手軽に本格的な味が楽しめる和風と洋風のソースをラインアップしました。2～3人前で使い切りです。

コロナ下で内食シフト、精肉への家計の支出が増加

コロナ下において、家で料理をする機会が増えたことなどから、2020年の精肉の消費金額は、5月～10月累計で前年対比約15%増加しています(総務省「家計調査」より)。また、肉の食卓出現頻度は夕食が高く、2日に1回は、肉料理が登場していることも分かっています(キューピー調べ)。

牛・豚・鶏などの肉と野菜をフライパンで炒めて、ソースをからませるだけで味が決まる“からめ焼き”は、時短はもちろん、肉料理のマンネリ化を解消したい人におすすめです。



キューピーは、フレッシュストック™の「わたしのお料理™」シリーズを通して、毎日の献立の悩みに寄り添い、料理を楽しんでもらえる商品をお届けします。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
わたしの お料理™	お肉のからめ焼き 和風たまねぎのたれ～黒酢仕立て～	100g	税抜：258 円 税込：279 円	常温 13 カ月
	お肉のからめ焼き トマトと野菜のソース～ハーブ仕立て～			
	お肉のからめ焼き ドミグラスソース～赤ワイン仕立て～			

賞味期限は「年月表示」を採用し、包装資材は植物由来のプラスチック*(バイオマス PET)を一部に使ったパウチを使用しています。

※再生可能な有機資源(サトウキビの副産物など)を原料に使用したバイオマスプラスチック。

2. 出荷日

2021年3月1日(月)から全国に出荷

3. 商品特徴

炒めた肉と野菜にからませるだけで、肉料理のレパートリーが広がる料理用ソースです。

お肉のからめ焼き 和風たまねぎのたれ～黒酢仕立て～

じっくりと炒めた玉ねぎの味わいに大麦黒酢の香りを生かし、風味豊かに仕上げました。



豚バラ肉と茄子の和風黒酢仕立て

お肉のからめ焼き トマトと野菜のソース～ハーブ仕立て～

トマトの味わいに複数のスパイスとハーブをあわせ、香り豊かに仕上げました。



鶏もも肉とブロッコリーのトマト仕立て

お肉のからめ焼き ドミグラスソース～赤ワイン仕立て～

ドミグラスソースと赤ワインの豊かな味わいにキノコのうま味を加え、コク深い味わいに仕上げました。



牛肉としめじのドミグラス仕立て

【調理方法の例】

調理例：豚ばら肉と茄子の和風黒酢仕立て(2～3人前)	
用意するもの	調理方法
豚ばら肉(薄切り)300g 赤パプリカ 1/2個 茄子 1本 サラダ油 小さじ1 乱切りにする	1. 豚肉を炒める フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、豚ばら肉に火が通るまで炒める。 2. 野菜を炒める 赤パプリカ、茄子を加え、中火でしんなりするまで炒める。 3. 仕上げる 本品1袋を加え、全体にからませ、中火で約3分炒めたらできあがり。 <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">ソースはね注意</div>