



—簡単3ステップ! フライパンで蒸し料理—

野菜たっぷりのおかずが作れる 「蒸し煮用ソース」シリーズから2品を新発売 アンチョビー&ガーリック/ライム&バター

8月17日(火)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、「蒸し煮用ソース」シリーズから「アンチョビー&ガーリック」「ライム&バター」の2品を新発売します。

「蒸し煮用ソース」は、フライパンで10分蒸すだけで簡単に野菜たっぷりのおかずが作れる調理ソースです。素材の味を生かすシンプルな味付けで、いろいろな食材の組み合わせが楽しめます。



健康意識が高まる中、簡単に作れる“野菜たっぷりおかず”が好評

蒸し煮用ソースは、蒸し料理が「今後増やしたい野菜の食べ方」として高いニーズがある一方、食卓出現率が低いことに着目して開発した商品です。コロナ下で生活者の健康意識が高まり野菜摂取の重要性が再認識される中、今春に新シリーズとして発売以降、「簡単3ステップで野菜たっぷりのおかずが作れる」というコンセプトが好評を得ています。



①フライパンにソースをひく

②具材を並べる

③ふたをして約10分加熱

完成!

定番からトレンドのバター風味まで、洋風メニュー5品のラインアップに

新商品の「アンチョビー&ガーリック」は、外食メニューでもおなじみのフレーバーで、いろいろな素材に合わせやすいソースです。「ライム&バター」は、近年家庭におけるバターの利用が、主菜や副菜の調理場面にも広がりを見せていることをヒントに開発しました。ライムとディルの香りが魚介ともよく合います。

キューピーは、野菜メニューに関するお悩みを解消し、毎日の献立作りにおける野菜摂取のニーズに応えていきます。

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
キューピー 3分クッキング	蒸し煮用ソース アンチョビー&ガーリック	30g×2	税抜:185 円 税込:200 円	12 カ月
	蒸し煮用ソース ライム&バター			

2. 出荷日

2021 年 8 月 17 日(火)から全国に出荷

3. 商品特徴

フライパンにソースを入れ、切った素材(野菜と肉または魚)を並べ、ふたをして加熱するだけで、簡単に野菜と肉・魚たっぷりのおかずができる蒸し煮用調理ソースです。いろいろな素材の組み合わせが楽しめます(2人前×2回分)。

蒸し煮用ソース アンチョビー&ガーリック

ガーリックのうま味とアンチョビーのコクが素材の味を引き立てます。

蒸し煮用ソース ライム&バター

ライムのさわやかさとバターのコクが素材の味を引き立てます。

4. 販売目標

1.6 億円(シリーズ 5 品/小売ベース/年間換算)

調理例



ブロッコリーとぶなしめじと
鶏もも肉の蒸し煮
(アンチョビー&ガーリック使用)



キャベツとえのきだけと鮭の蒸し煮
(ライム&バター使用)

【「蒸し煮用ソース」シリーズ:全 5 品】

