



2021年8月5日

香味油が食欲をそそる。片手でパキッ！オリジナル容器の豚鍋つゆベース

フレッシュストック™『わたしのお料理™』から

## 「豚鍋」シリーズを新発売

### 寄せ鍋つゆ/あごだし鍋つゆ/キムチ鍋つゆ

9月1日(水)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、フレッシュストック™事業※1の『わたしのお料理™』ブランドから「豚鍋」シリーズ「寄せ鍋つゆ」「あごだし鍋つゆ」「キムチ鍋つゆ」の3品を新発売します。片手で簡単に出せる、キューピーグループのオリジナル容器、「パキッテ™※2」に、“だしベース”と“香味油”の2液が別々に入った、濃縮タイプの豚鍋つゆベースです。



(調理例)豚鍋 あごだし鍋つゆ使用

販売は、グループ会社の株式会社ケイパック（本社：茨城県猿島郡五霞町、代表取締役社長：萩 芳彰）が担い、スーパーの精肉売り場などで展開します。

『わたしのお料理™』ブランドサイト <https://www.kewpie.co.jp/watashino/>



「パキッテ™」裏面(豚鍋 寄せ鍋つゆ)

※1 [キューピーアヲハタニュース 2020 No.72](#) 参照

※2 「パキッテ™」は、キューピーグループの株式会社ディスペンパックジャパンが製造・販売する、ソースなどの調味料を片手ですばやくかけられるポーション容器。2019年に、容器名を「ディスペンパック」から「パキッテ™」に変更。「パキッテ™」公式サイト <https://www.dpi.co.jp/>

### 平日にもっと鍋料理を手軽に楽しみたいニーズに応えます

共働き世帯が増え、肉と野菜などの食材を一緒に煮込むだけで作れて、後片付けも簡単な鍋料理はニーズが高まっています。

さらにコロナ下の調理疲れや健康意識が高まる中で、鍋は手軽に作れて、野菜

がしっかり取れる料理として平日に楽しむ人が増えています。

生活者の声には、「自宅で過ごさないといけない時間が増える中、鍋は手軽で助かる、夏場でも売場に置いてほしい」「鍋にしようと思うのは、何も作りたくない日」などがありました（キューピー調べ）。

これからは冬場の休日に家族で囲む鍋料理に限らず、季節を問わず平日に鍋料理を食べるニーズが高まると推測されます。

### 「パキッテ™」で、不満解消。香味油を加えることで、おいしさアップ！

鍋つゆ市場において、味の好みや人数に合わせられる濃縮タイプ（ポーション、固形）の売り上げは、2020年度、前年対比107%※3と伸長しています。一方で、既存の濃縮タイプは、容器の開けにくさやつゆの溶けにくさに課題がありました。新商品の「豚鍋」シリーズは、オリジナル容器の「パキッテ™」を採用することで、濃縮タイプの不満点だった、開けにくさや溶けにくさなどを解消することができました。



また、濃縮タイプの味わいについては「もっとメリハリのある味にしてほしい」「香り立ちがもっとあるとよい」などの声も聞かれました（キューピー調べ）。そこで「パキッテ™」の特徴を生かし、うま味を閉じ込めた“だしベース”と、香りを閉じ込めた“香味油”の2液を直前に合わせることで、食欲をそそり、最後まで飽きのこない豊かな味わいを実現しました。

※3 出典：富士経済 2021年食品マーケティング便覧 No.5より

### 鍋料理に使われる精肉は、豚肉が約4割

鍋料理に使われる精肉の中で、豚肉薄切り肉の使用率が約4割と他の精肉に比べて高いことが分かりました（キューピー調べ）。そこで本商品は、鍋料理によく使われる豚肉に合う味の仕立てにしました。香味油を加えることで豚肉の臭み成分を抑え、豚肉の味わいを引き立たせ、豚肉と少ない食材でもおいしく仕上がるように味づくりをしています。



豚鍋 寄せ鍋つゆのアレンジレシピ  
「豚肉とたまごで他人丼！」

また、「豚鍋」シリーズは、濃縮タイプの特徴を生かし、鍋以外の豚肉を使ったアレンジレシピも楽しむことができます。アレンジレシピは、『わたしのお料理™』ブランドサイトで紹介していきます。

キューピーは、『わたしのお料理™』ブランドを通して、野菜がしっかり取れて、毎日の料理が楽しくなる商品をお届けしていきます。

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
わたしのお料理™	豚鍋 寄せ鍋つゆ	21.2g×3個	オープン	10カ月
	豚鍋 あごだし鍋つゆ			8カ月
	豚鍋 キムチ鍋つゆ			10カ月

## 2. 販売会社

株式会社ケイパック

## 3. 出荷日

2021年9月1日(水)から全国に出荷

## 4. 商品特徴

香味油が豚肉のおいしさを引き立てる、肉が主役の濃縮タイプの豚鍋つゆベースです。1人前×3個入りで作る量に合わせて使用する個数を調整できます。本品1個に水150mlを入れて沸騰させ、具材を入れ、ふたをして煮込み、火が通ったら出来上がりです。

### 豚鍋 寄せ鍋つゆ

ゆず風味香味油が豚肉の味わいを引き立てる醤油ベースの寄せ鍋のつゆです。

### 豚鍋 あごだし鍋つゆ

生姜風味香味油が豚肉の味わいを引き立てるあごだしベースの鍋つゆです。

### 豚鍋 キムチ鍋つゆ

豆板醤香味油が豚肉の味わいを引き立てるキムチベースの鍋つゆです。

## 【調理例】



豚鍋 寄せ鍋つゆ



豚鍋 あごだし鍋つゆ



豚鍋 キムチ鍋つゆ

## 【作り方(「豚鍋 あごだし鍋つゆ」使用)】

<p>〈材料の一例:3人前〉</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 本品 …………… 3個</li><li>● 水 …………… 450ml</li><li>● 豚肉(薄切り) … 300g</li><li>● 水菜 …………… 1束</li><li>● えのきだけ …… 1パック</li><li>● 油揚げ …………… 2枚</li></ul>	<p>〈作り方〉</p> <p>豚もも肉がおすすめ!</p>  <p>① 鍋に本品と水を入れて沸騰させる。</p> <p><b>ヤケド注意</b></p>  <p>② 具材を入れ、ふたをして煮込み、火が通ったらできあがり。</p>
<p>※作る量に合わせて使用する個数を調整できます。1人前:本品1個に水150ml</p>	