



“定番になるアイデア”を提案する、生鮮売場専用商品ブランドを立ち上げ

**新ブランド『フレッシュストック®』から“カンタン・ご飯がすすむ”**

## 「肉おかず」ソース 5 品を新発売

鶏肉おかず 味噌マヨソテー / 豚肉おかず ガーリックマヨソテー  
鶏肉おかず トマト&ハーブソテー / 豚肉おかず 黒酢たまねぎ炒め  
牛肉おかず ドミグラスソテー

3月1日(火)から全国に出荷

キューピー株式会社

フレッシュストック  
**freshStock**

定番になるアイデア。



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、新ブランド『フレッシュストック®』から、フライパンで簡単にご飯がすすむおかずが作れる「肉おかず」ソース5品を新発売します。ラインアップは「鶏肉おかず 味噌マヨソテー」「豚肉おかず ガーリックマヨソテー」「鶏肉おかず トマト&ハーブソテー」「豚肉おかず 黒酢たまねぎ炒め」「牛肉おかず ドミグラスソテー」です。

新たなブランド『フレッシュストック®』は“定番になるアイデア”を提案する、生鮮売場専用商品のブランドで、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。



### 食材から献立を考える、フレッシュストック®

新ブランド『フレッシュストック®』には、「いつものフレッシュな定番食材を“ひらめき”で料理するスタイルを提案したい」「お気に入りの定番レシピをストックしてほしい」という思いが込められています。



家に常備してある食材から、献立を考える作り手の思考に合わせて、定番になるアイデアを提案します。野菜やきのこ、鶏肉、豚肉、牛肉とマヨ・洋・和のソースを組み合わせることで無限にレシピが広がります。家族のお気に入りはもちろん、旬の食材と組み合わせることで季節感のある献立も作れます。

「肉おかず」ソース商品サイト

<https://www.kewpie.co.jp/freshstock/meat/nikuokazu/>

(2月15日公開予定)

## コロナ禍で、食事全般の家事で日々、疲れている

キューピーが行った調査で、「コロナ禍で自粛生活を経験し、その後も続いていること」について尋ねたところ「食費が想定以上にかかっている」が最も多く、次いで「献立が思い付かなくなった」「一日中、食事作りや後片付けばかりで疲れている」でした。特に30代、40代女性は食事全般の家事にストレスを感じている傾向があることも示唆されました。

これらの影響もあり、献立を考える手間が省ける「メニュー専用調味料」が、コロナ禍の2020年、前年対比で103.1%と伸長しています※。一方で、肉メニューの調理実態を調査すると、しょうゆや塩こしょうだけで味付けしている人も多く、基礎調味料を使った“いつもの味”になっていることも分かりました（キューピー調べ）。

新商品は、キューピーが得意とするマヨ風味に加え、洋風、和風を揃えることで、肉を使用した献立のフレーバーの広がりを提案していきます。

普段の肉を使ったメニューにマンネリを感じている人はもちろん、フライパン一つで野菜が摂取できるメニューが作れるので、忙しい共働き子育て世帯におすすめです。

※ 出典：富士経済 2021年食品マーケティング便覧 No.5より

## 人気の“マヨソテー”をおいしく簡単に

キューピーの商品サイト「とっておきレシピ」内で、マヨネーズを使用したレシピ検索の上位は、“味噌マヨ”“ガーリックマヨ”のレシピです。

「鶏肉おかず 味噌マヨソテー」と「豚肉おかず ガーリックマヨソテー」の2品は、加熱に強いソースのため分離しにくく、お好みの野菜と肉を炒めてからめるだけで、“ご飯がすすむ肉おかず”が簡単に出来上がります。1袋2～3人前の設計で、基本のレシピは、肉を300g、野菜を200g使用するので、タンパク質はもちろん、不足しがちな野菜を1人前で約70g（3人前の場合）摂取できます。

### 【「鶏肉おかず 味噌マヨソテー」調理例】



『鶏肉とキャベツの味噌マヨソテー』

【材料】2～3人前

鶏もも肉 300g

キャベツ 2枚(100g)

にんじん 1/2本(100g)

サラダ油 大さじ1

味噌マヨソテー 1袋

### 【作り方】

- ①フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、鶏もも肉の両面に火が通るまで焼く。
  - ②キャベツとにんじんを入れてしんなりするまで炒め、本品 1 袋を加える。
  - ③全体にからませ、中火で約 3 分炒めたらできあがり。
- ※加熱時間は調理の具合を見て加減してください。

キューピーは、新ブランド『フレッシュストック®』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するとともに、野菜を手軽に美味しく摂取できる提案を続けていきます。

<参考>みんなの食と健康応援サイト <https://www.kewpie.co.jp/foodandhealth/>

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
フレッシュ ストック®	鶏肉おかず 味噌マヨソテー	90g	オープン	常温 9 カ月
	豚肉おかず ガーリックマヨソテー			
	鶏肉おかず トマト&ハーブソテー	100g		常温 13 カ月
	豚肉おかず 黒酢たまねぎ炒め			
	牛肉おかず ドミグラスソテー			

### 2. 出荷日

2022 年 3 月 1 日 (火) から全国に出荷

### 3. 商品特徴

お好みの野菜と肉を炒めてからめるだけで、簡単にご飯がすすむ肉おかずが作れる肉おかず専用調味料です。

#### 鶏肉おかず 味噌マヨソテー

マヨネーズのコクと味噌の豊かな味わいが鶏肉とよく合います。

#### 豚肉おかず ガーリックマヨソテー

マヨネーズのコクとソテーガーリックのうま味が豚肉に合う仕立てです。

#### 鶏肉おかず トマト&ハーブソテー

トマトのコクとハーブの豊かな香りが鶏肉とよく合います。

#### 豚肉おかず 黒酢たまねぎ炒め

炒めたたまねぎのコクと大麦黒酢の芳醇な香りが豚肉に合う仕立てです。

#### 牛肉おかず ドミグラスソテー

赤ワインの豊かな味わいとキノコのうま味が牛肉とよく合います。

## 【調理例】



鶏肉とキャベツの味噌マヨソテー



豚肉とアスパラのガリマヨソテー



鶏肉とズッキーニのトマト&ハーブソテー



豚肉となすの黒酢たまねぎ炒め



牛肉としめじのドミグラスソテー

## 4. 販促

ネルソンさんの「肉おかず」レシピを YouTube で 3 月 27 日(日)から公開予定



### ネルソンさん

1982 年生まれのアラフォー同級生夫婦、パパとママ。14 歳から 5 歳までの、個性豊かな 3 人の息子たち。一家の破茶滅茶な毎日をお届けする YouTube チャンネル「ネルソンさん」。同じ子育て世代からの絶大な人気を誇り、現在チャンネル登録者数 13 万人を誇る。

<https://www.youtube.com/channel/UCma-OzQhukF90pCH6LxSNqA>