



旬の野菜と旬の魚で“旬のやさかな料理”始めてみませんか

生鮮売場専用商品ブランド『フレッシュストック®』から 「鮭の蒸し焼き 醤油マヨソース」を新発売 既存の3品「ガーリックソース」「トマトのソース」「バジルソース」は 順次、新パッケージに切り替え

4月1日(金)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:高宮 満、以下キューピー)は、生鮮売場専用商品ブランド『フレッシュストック®』から、フライパンで蒸し焼きにするだけで、簡単にメインのおかずを作ることができる「鮭の蒸し焼き 醤油マヨソース」を新発売します。併せて既存の「ガーリックソース」「トマトのソース」「バジルソース」の3品は、順次、新パッケージに切り替えます。

新たに『フレッシュストック®』ブランドでの発売に合わせて“旬のやさかな”をコンセプトに、旬の野菜と旬の魚を使ったレシピを提案していきます。

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、スーパーの鮮魚売り場などで展開します。

カンタン・やさいと魚で

旬のやさかな



新商品



パッケージ変更

「旬のやさかな」サイト <https://www.kewpie.co.jp/freshstock/fish/>

4月1日(金)公開予定

旬の野菜を使った、“魚おかず”のアイデアを

『フレッシュストック®』の「鮭の蒸し焼きソース」は、野菜と魚の切り身などをフライパンで調理するだけで、魚のおかずができる専用調味料です。

新商品は、キューピーが得意なマヨ風味を生かした「醤油マヨソース」です。既存のラインアップは「ガーリックソース」「トマトのソース」「バジルソース」の洋風ソース3品です。



鮭とアスパラの蒸し焼き
(醤油マヨソース使用)

旬の野菜と旬の魚を組み合わせることで、家族のお気に入りはもちろん、鮭以外の魚や魚介類を使ったアレンジも手軽に楽しめます。

基本のレシピは1袋2~3人前の設計で、鮭の切り身を300g、野菜を200g使用するため、タンパク質だけでなく、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。

【基本のレシピ調理例(2~3人前)】



鮭とブロッコリーの蒸し焼き
(ガーリックソース使用)



鮭とぶなしめじの蒸し焼き
(トマトのソース使用)



鮭とミニトマトの蒸し焼き
(バジルソース使用)

魚料理のハードルを下げて、作ってみたいくなるレシピを提案

キューピーが行った調査※によると、レシピを見ないで作れる得意料理が10以上ある人は、20~30代では3割程度に留まっていることが分かっています。もともと魚料理は、「下処理の手間や難しさ」「メニューバリエーションの少なさ」「ボリューム感を出しにくい」「後片付けが面倒」などの課題がありました。

そこでキューピーは、料理経験の少ない若年層でも簡単に作れるレシピで、見栄えの良いメニューができる「鮭の蒸し焼き」を提案します。

昨年7月に開催した「鮭の蒸し焼きソース」を使ったアレンジレシピのライブ配信のコメントには、「子育てが始まって魚は食べさせるのが難しいと思っていたが、魚へのハードルが下がって作ってみたいになった」「子どもの好きな肉料理ばかり作ってしまうが、洋風の魚料理のアイデアが広がった」「魚も野菜もたっぷり取れてうれしい」などが見受けられました。

手に入りやすく、子どもでも食べやすい鮭の切り身を使って、野菜と一緒にフライパンで「蒸し焼き」にすることで、魚はふっくら、野菜は彩りよく仕上がります。

さらに「蒸し焼き」は、後片付けが簡単のため、忙しい子育て世代におすすりめです。加えて、魚料理のレパートリーを増やしたいと考えている人のニーズにも応えられる商品です。

※ キューピーアヲハタニュース 2021 No.59 参照 <https://www.kewpie.com/newsrelease/2021/2180/>

【盛り付け例(1人前)】



鮭と新ごぼう、菜の花の蒸し焼き
(醤油マヨソース使用)

【アレンジ例(2~3人前)】



あじのアクアパッツァ風
(ガーリックソース使用)

キューピーは、『フレッシュストック®』ブランドを通して、食卓の悩みに寄り添い、“定番になるアイデア”を提案していきます。

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
フレッシュ ストック®	鮭の蒸し焼き 醤油マヨソース	90g	オープン	9 カ月
	鮭の蒸し焼き ガーリックソース	100g		13 カ月
	鮭の蒸し焼き トマトのソース	95g		
	鮭の蒸し焼き バジルソース	100g		

2. 出荷日

2022年4月1日(金)から全国に出荷

3. 商品特徴

鮭の蒸し焼き 醤油マヨソース

マヨネーズのまろやかなコクと醤油の香ばしさが楽しめるソースです。

鮭の蒸し焼き ガーリックソース

ソテーしたガーリックの香ばしさと3種のハーブの香りを生かしたソースです。

鮭の蒸し焼き トマトのソース

トマトの濃厚な味わいとたまねぎのうま味が楽しめるソースです。

鮭の蒸し焼き バジルソース

国産バジルの爽やかな香りとパルミジャーノ・レッジャーノで仕上げたソースです。

【調理方法(2~3人前)】



生鮭の切り身 2~3切れ(200~300g)、
野菜の分量は 200g が目安です。



フライパンにサラダ油を入れて中火で
熱し、生鮭を皮目から中火で約2分
焼きます。



皮目が焼けたら、裏返します。



野菜とソースを加え、ふたをし、中火で
4分、弱火で4分蒸し焼きにします。



完成！