



魚のプロと考えた、お刺身の新しい楽しみ方を提案！

生鮮売場専用商品ブランド『フレッシュストック®』から 「さしみのたれ うま辛明太マヨ味」と 「さしみのたれ 焙煎ねりゴマ味」の2品を新発売

3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：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、「さしみのたれ」を新発売します。ラインアップは「うま辛明太マヨ味」と「焙煎ねりゴマ味」の2品です。片手で簡単に中身を出せる、キューピーグループのオリジナル容器「パキッテ」を採用し、2つの異なる調味料が直前に合わさることで風味豊かな「さしみのたれ」を実現しています。

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、スーパーの鮮魚売場などで展開します。

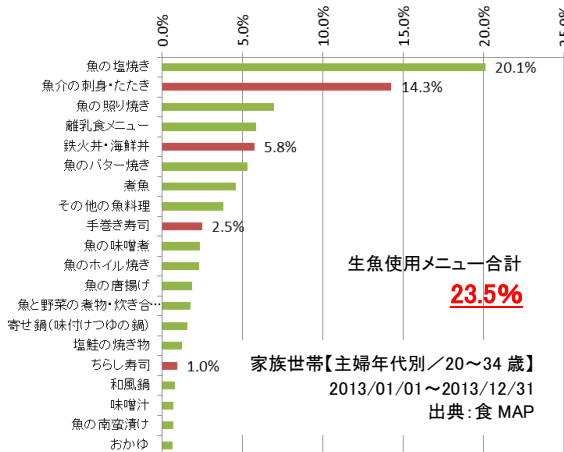
『フレッシュストック®』ブランドサイト(3月1日新商品情報を追加予定)

<https://www.kewpie.co.jp/freshstock/sashiminotare/>

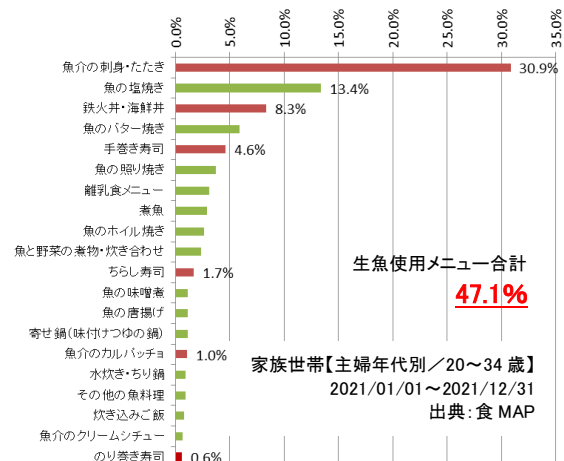
魚を刺身など「生」で食べるメニューが多様化。20～34歳の主婦に変化

幅広い世代で食べられている刺身ですが、近年では、20～30代を中心に、刺身などの生魚をよく食べている傾向が見られます（キューピー調べ）。中でも20～34歳の主婦が魚を使用するメニューの構成比を見ると、2013年「魚介の刺身・たたき」は14.3%でしたが、2021年は30.9%と、16.6ポイントも増加していることが分かります（グラフ1,2参照）。

さらに魚を刺身(生)で食べるメニューの合計で見ると23.6ポイントも増加しており、「魚介の刺身・たたき」以外に、「鉄火丼・海鮮丼」「手巻き寿司」「ちらし寿司」「魚介のカルパッチョ」など、魚を刺身(生)で食べるメニューが多様化していることが見て取れます（グラフ2参照）。



グラフ1:2013年 魚の使用メニュー構成比 TOP20(夕食)



グラフ2:2021年 魚の使用メニュー構成比 TOP20(夕食)

食材としての“魚の刺身”の魅力に生活者は気付き始めている

刺身の食卓出現頻度は、年々増加傾向です。その中でも共働き世帯では特にその傾向が顕著であることが分かっています（キューピー調べ）。

刺身はすでに切れていて、そのまま食べることができるため、調理をせずに食卓に出せる食材と捉えている一方で、刺身をアレンジして食べる人が増えていることが分かります（グラフ2参照）。

回転寿司などで提供される創作寿司では、マヨネーズなどを使ったメニューが定番化しています。また、レシピサイトでは、“刺身×リメイク”の組み合わせで検索されるなど、刺身を一つの食材と捉える傾向があります。キューピーでは、そこに新たなニーズがあると考え、本商品を開発しました。



魚のプロが、刺身の新しい食べ方を提案

新商品の「さしみのたれ」は、刺身を家庭でも手軽にアレンジできる調味料として、魚のプロであり料理家の栗原 友さんにアドバイスをいただき開発しました。

ラインアップは、「うま辛明太マヨ味」と「焙煎ねりゴマ味」の2品です。「うま辛明太マヨ味」はマグロやカツオに、「焙煎ねりゴマ味」は白身魚やブリによく合う仕立てです。いつもの刺身に合わせるだけで、ご飯が進むおかずになるコク深いたれです。刺身のたれとしてはもちろん、あえ物や手巻き寿司など、使い方次第でさまざまなアレンジが楽しめます。

開発者対談 栗原友 × 田丸宏希
楽しみ方を大きく広げる「刺身に醤油」以外のアイデア



栗原 友さんとキューピー商品開発者の対談（3月1日公開予定）

<https://www.kewpie.co.jp/freshstock/sashiminotare/interview>



栗原 友（くりはら とも）

料理家・築地クリトモ商店店主

2005年から料理家としてレシピを紹介。東京・築地場外の水産会社に勤務しながら食育の講演会、料理教室、執筆など、活動を広げる。現在は、「株式会社クリトモ」代表として、コンサルティングやメニュー開発などのほか、国内外のレストランへ鮮魚の卸売、輸出を行う。

<栗原 友さんからのメッセージ>

このソース（たれ）は、魚屋の私が、子どもから大人まで魚食を楽しんでいただくために、キューピーさんと一緒に考案しました。

刺身は、醤油や塩でいただくのが当たり前ですが、外国ではサラダやセビーチェなど、日本とは違う食べ方で食べられています。刺身は“魚屋さんが食べやすく切ってくれたお魚”という考え方に変えれば、いろいろな楽しみ方をしてもいいと思います。

「うま辛明太マヨ味」は刺身単体より、ぜひ、手巻き寿司のソースに使ってみてください。海苔とご飯にぴったりです。「焙煎ねりゴマ味」は、鯛の刺身にからめて、ご飯にのせ、上から出汁をかけると“鯛茶漬け”になります。また、鱈の刺身とネギやミョウガとあえると“なめろう”になります。

お刺身を愛する皆さんに、気に入っていただけたらうれしいです。

キューピーグループは、水産庁が推進する「さかなの日」の取り組みに賛同しています。『フレッシュストック®』ブランドから、魚をおいしく食べられる調味料を発売することで、魚食の拡大を推進します。



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
フレッシュ ストック®	さしみのたれ うま辛明太マヨ味	10g×2個	オープン	常温 9 カ月
	さしみのたれ 焙煎ねりゴマ味			

2. 出荷日

2023年3月1日(水)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・いつもの刺身に合わせるだけで、ご飯が進むおかずになる刺身のたれです。
- ・刺身のおいしさを引き出すことにこだわり、パキッテ容器を採用したダブルソースの仕立てです。



うま辛明太マヨ味

コチュジャンが隠し味のうま辛明太ソースとまろやかなマヨソースが合わさったコク深い味わいのお刺身用のたれです。

焙煎ねりゴマ味

カツオのうま味を効かせたねりゴマだれにごま油の香りを加えた濃厚な味わいのお刺身用のたれです。

4. 販促活動

水産庁が制定した「さかなの日」（毎月3～7日）に魚食拡大を促進する売り場作りを提案します。

「さしみのたれ うま辛明太マヨ味」「さしみのたれ 焙煎ねりゴマ味」と、刺身盛り合わせパック、焼きのりや寿司酢で「さかなの日」（毎月3～7日）に魚食拡大を促進する売り場作りも。



店頭イメージ

フレッシュストック®公式 Instagram

https://www.instagram.com/freshstock_official/

栗原 友さん考案の「さしみのたれ」レシピも公開します。



フレッシュストック®公式
Instagram

【『フレッシュストック®』鮮魚売場向け 全6品】

使い切りポーション容器ソース 全2品



鮭の蒸し焼きソース 全4品

