



今日から料理上手！シェフ考案の本格的なアレンジレシピも紹介

フレッシュストック™ 「わたしのお料理™」ブランドサイト内に 「お肉のからめ焼き」の商品情報やレシピを拡充

3月1日(月)、商品の発売にあわせて公開

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™事業の「わたしのお料理™」ブランドから新発売する、精肉売り場向け「お肉のからめ焼き」の商品情報やレシピをブランドサイト内に拡充し、3月1日(月)に公開します。基本の作り方はもちろん、シェフが考案した本格的なアレンジレシピも紹介しています。

今日から、
料理上手になりました。

家にある豚肉とナスとブロッコリーで、「からめ焼き」しよう。
あ、ブロッコリーがなかった。代わりにパプリカで。
お肉と野菜をフライパンで炒めて、ソースをからめるだけで
家族が喜ぶ一皿に。
さあ、食材よ、なんでもかかっておいで。



※ キューピーアヲハタニュース 2020年 No.72 参照 <https://www.kewpie.com/newsrelease/2020/1881/>

販売は、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/>

「わたしのお料理™」ブランドサイトで新たに紹介する商品は、3月1日(月)に新発売する「和風たまねぎのたれ～黒酢仕立て～」、「トマトと野菜のソース～ハーブ仕立て～」、「ドミグラスソース～赤ワイン仕立て～」の3品です。



サイトでは、基本のレシピである、フライパンで肉と野菜を炒めて、ソースをからめるだけの3ステップを動画で紹介しています。素材を変えることで無限にアレンジが広がります。

さらに、「お肉のからめ焼き」の世界観が広がる、シェフ考案のアレンジレシピも紹介しています。

【シェフ考案のアレンジレシピ】



鶏肉とたまねぎのたれの親子丼



鶏肉のバスク風
～鶏手羽元とパプリカのからめ焼き～



パパッとハッシュドビーフ風

「わたしのお料理™」ブランドは、肉や魚介を使って、手作りの楽しさ、おいしさを実感できる商品を目指し、日々の献立の悩みに寄り添っていきます。