



フライパンで10分！ 鮭と野菜がメインのおかず

## フレッシュストック™「わたしのお料理™」ブランドから 「鮭の蒸し焼き」3品を新発売

ガーリックソース オリーブオイル仕立て  
バジルソース パルミジャーノ・レッジャーノ入り  
トマトのソース ブラックオリーブ&ケッパー入り

6月23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™※1事業のブランド「わたしのお料理™」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が作れる調理用ソース「鮭の蒸し焼き」を3品で新発売します。発売に合わせて、キューピー公式サイト内「わたしのお料理™」ブランドサイトに商品情報や調理方法、旬の野菜を使ったアレンジレシピなどを公開します。



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。

※1 [キューピーアヲハタニュース 2020 No.72 参照](#)

「わたしのお料理™」ブランドサイト <https://www.kewpie.co.jp/watashino/>  
6月23日(水)公開予定



### 食卓映える“鮭”と野菜のメインのおかずが簡単に作れる

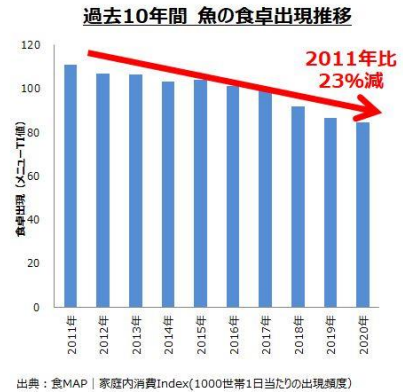
「わたしのお料理™」ブランドの新商品「鮭の蒸し焼き」は、鮭の切り身と野菜を合わせフライパンで調理するだけで、ボリューム感のあるメインのおかずができる、蒸し焼き用ソースです。ラインアップは、「ガーリックソース オリーブオイル仕立て」「バジルソース パルミジャーノ・レッジャーノ入り」「トマトのソース ブラックオリーブ&ケッパー入り」の洋風ソース3品です。鮭と相性の良い原材料を使い、素材の味が重なり合った奥深い味わいです。

## 魚料理の悩みに応える新提案

魚料理の食卓出現頻度は年々減少傾向です。その理由として、「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」などが考えられます。

そこでキューピーは、魚をもっと日常的に食べてほしいという思いから、ボリューム感のある魚料理が手軽に作れ、野菜もしっかり取れるソースを開発しました。

近年、一世帯当たりの支出金額の多い鮭<sup>※2</sup>を使った、フライパンで簡単にできる蒸し焼きのメニューを提案し、調理の時間を取れない子育て世代や、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応えます。



※2 「家計調査結果」(総務省統計局) <http://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html#time2>

## 魚の消費拡大 共同プロジェクト始動<sup>※3</sup>

本商品の発売に合わせて、「チームで解決、魚をもっと食卓に。」を合言葉に、「魚の消費拡大 共同プロジェクト」を始動します。“献立”についてはキューピーが、“食材調達”“調理家電”“後片付け”は異業種とコラボレーションし、献立から後片付けまで、食生活のパートナーとして、食生活提案力の向上に挑戦します。

※3 [キューピーアソシエーツ 2021 No.58](#) 参照

キューピーは、フレッシュストック<sup>TM</sup>事業を通して、ライフスタイルの変化に寄り添い、“肉食ダイバーシティ戦略”を推進していきます。

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 <sup>TM</sup>	鮭の蒸し焼き ガーリックソース オリーブオイル仕立て	100g	オープン	常温 13カ月
	鮭の蒸し焼き バジルソース パルミジャーノ・レッジャーノ入り			
	鮭の蒸し焼き トマトのソース ブラックオリーブ&ケッパー入り	95g		

### 2. 販売会社

株式会社ケイパック (キューピーグループ)

### 3. 出荷日

2021年6月23日(水)から全国に出荷

#### 4. 商品特徴

**わたしのお料理 鮭の蒸し焼き ガーリックソース オリーブオイル仕立て**  
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。

**わたしのお料理 鮭の蒸し焼き バジルソース パルミジャーノ・レッジャーノ入り**  
国産バジルの爽やかな風味とパルミジャーノ・レッジャーノで仕上げたソースです。

**わたしのお料理 鮭の蒸し焼き トマトのソース ブラックオリーブ&ケッパー入り**  
煮込んだ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。

#### 【調理例】



鮭とブロッコリーの蒸し焼き  
(ガーリックソース使用)



鮭とミニトマトの蒸し焼き  
(バジルソース使用)



鮭とぶなしめじの蒸し焼き  
(トマトのソース使用)

#### 【調理方法】



生鮭切り身 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。  
※ソースはね注意。



完成！  
※加熱時間は調理の具合を見て  
加減してください。