



下ごしらえ・待ち時間なし！パサつきがちな鶏むね肉が手早くジューシーに

生鮮売場専用ブランド『フレッシュストック®』から
鶏肉のもみ込み用たれ

「鶏むね肉の照り焼き ～炭火焼き風～」を新発売

9月1日(木)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、生鮮売場専用ブランドの『フレッシュストック®』から、ジッパー付きのパウチにもみ込み用のたれが入った「鶏むね肉の照り焼き ～炭火焼き風～」を新発売します。鶏むね肉をひと口大に切ってから袋に入れ、軽くもみ込んで焼くだけで、しっとりやわらかい、炭火焼き風の鶏むね肉の照り焼きを作ることができます。

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、スーパーの精肉売場などで展開します。



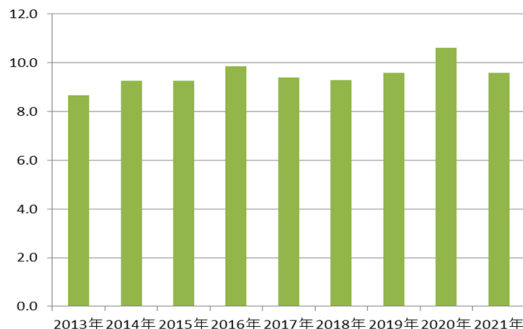
『フレッシュストック®』ブランドサイト（9月1日に商品追加公開）

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

コロナ禍の節約・健康ニーズで、鶏むね肉は上昇トレンド

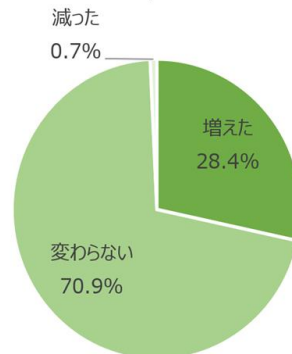
2013年頃から始まったサラダチキンブーム以降、タンパク源として人気の鶏むね肉は、長期的な上昇トレンドです。さらにコロナ禍の健康志向の高まりや家庭内での調理機会の増加から、2020年には、食卓出現頻度が大きく伸長しました。また、2021年に実施した、コロナ前と比べた、鶏むね肉の購入頻度の変化について尋ねた調査では、約3割の人が「頻度が増えた」と回答していることが分かりました。タンパク質が豊富で、比較的安価な鶏むね肉を、日々の食事に取り入れたいという生活者の意向がうかがえます。

鶏むね肉の食材TI値(全食卓計)
2013年1月1日～2021年12月31日



TI値(Table Index)=1000食卓当たりの出現回数
出典:食MAP

コロナ前と比べて、鶏むね肉を購入する頻度は増えましたか
(SA, N=402)



出典:株式会社ウェルファムフーズ
「調査名:コロナ禍での国産とり肉に関する意識調査」

下ごしらえ・待ち時間なし！やわらか肉おかずが簡単に

新商品の「鶏むね肉の照り焼き ～炭火焼き風～」は、ジッパー付きのパウチにもみ込み用のたれが入った、肉おかず用調味料です。1袋にひと口大にそぎ切りした鶏むね肉 300g を入れて、軽くもみ込み、調味料をなじませるだけで、下味が付き、肉がやわらかくなります。フライパンなどで焼くだけで、炭火焼きの風味が食欲をそそる、鶏むね肉の照り焼きを簡単に作ることができます。



調理例：鶏むね肉の照り焼き

【作り方】

① 鶏むね肉
ひと口大のそぎ切り

キャベツ
ひと口大に切る

ぶなしめじ
小房に分ける

② 袋のあけくちを切り、ジッパーを開けて肉を入れる。

③ **ジッパーをしっかりと閉め、袋ごと1分程度もみこむ。**

Point! もみこんだ後に冷蔵庫に入れて30分以上漬けておくと、よりやわらかくなります。

① サラダ油をひいて中火で熱し、野菜に火が通るまで炒めてお皿に盛りつける。

② ジッパーを開けて肉をソースごと入れて弱火～中火で熱し、火が通るまで焼く。

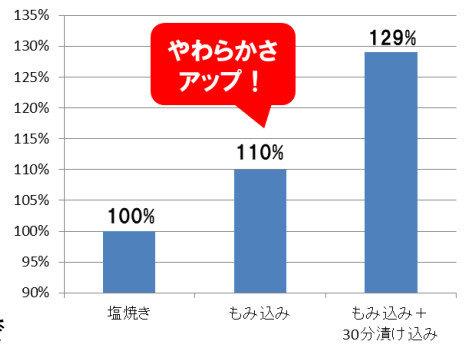
③ ①の野菜の上に②の肉を盛りつける。

ソースはね注意

パサつきがちな鶏むね肉が手早くジューシーに。後片付けの手間や調理時間も短縮

鶏むね肉は、「加熱すると固くなりやすい」「やわらかく仕上げるための下ごしらえが面倒」などの課題が分かっています。本商品は、下ごしらえをジッパー付きのパウチの中で行うことができるので、ボウルやバットを使わず、漬け込む時間も短縮できます。

1分程度もみ込んだだけでも十分にやわらかさを実感できますが、さらに30分以上漬けておくと、よりやわらかくなることも自社の試験で確認ができました。



キューピーは、「フレッシュストック®」ブランドを通して、日々の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®	鶏むね肉の照り焼き ～炭火焼き風～	100g	オープン	常温 12カ月

2. 発売日

2022年9月1日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

- ・鶏肉がやわらかくジューシーに仕上がる肉おかず用調味料です。
- ・炒め玉ねぎのkokoroとにんにくのうま味をベースにした、炭火焼き風の照り焼きたれです。

4. 販促活動

『キューピー3分クッキング(日本テレビ)』に出演中の料理家、今井 亮先生考案のアレンジレシピを店頭POPにて展開します。



さつまいもと鶏むね肉の照り焼き



鶏むね肉の照り焼き
白菜とにんじんのサラダ



今井 亮 (いまい りょう)

料理家。海と山の自然豊かな京都府京丹后市出身。幼少よりさまざまな食材と触れ合う。京都市の中華料理店で修行を積み、東京へ。フードコーディネーターの学校を卒業後、料理家のアシスタントを経て独立。気軽な材料とちょっとした技で、おうちでも本格気分を楽しめるレシピが人気で、テレビや雑誌で活躍中。

著書に『炒めない 炒めもの』、『白飯サラダ』、『そそる！うち中華』など。

フレッシュストック®公式 Instagram

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

毎週木曜日に旬レシピを投稿中



フレッシュストック®公式
Instagram