



献立の悩みに寄り添い、料理の楽しさを提供

「キューピー3分クッキング」ブランドから
「アクアパッツアの素」2品を新発売
 「鮭のアクアパッツアの素 3種のハーブ&ガーリック」
 「白身魚のアクアパッツアの素 塩こうじ&レモン」

8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、「キューピー3分クッキング」ブランドから「アクアパッツアの素」を2025年8月1日(金)より鮮魚売場専用商品^{※1}として新発売します。ラインアップは、「鮭のアクアパッツアの素 3種のハーブ&ガーリック」と「白身魚のアクアパッツアの素 塩こうじ&レモン」の2品です。

今後「キューピー3分クッキング」ブランドは、スーパーマーケットなどの売場を横断して商品を展開していきます^{※2}。



※1 キューピーが商品の企画開発をし、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：嶋津 哲也)が担い、スーパーマーケットの鮮魚売場などで展開します。

※2 グロッサリー売場に加え、青果、精肉、鮮魚売場などへの展開を予定しています。



デザイン新たに、「作ってみたい!が増えていく。」毎日の献立作りをサポート

「キューピー3分クッキング」ブランドは、単に「おいしい、簡単」というお客様のニーズに応えるだけでなく、料理をするプロセスでの新しい発見や、完成したときの満足感や喜びを提供できる商品の開発を進めています。

今後、発売する商品パッケージには、料理のコツやひと手間を「壺」に詰め込んだイメージのデザインを順次採用し、ブランドのデザインを統一していきます。

まずは、鮮魚売場からこの新しいデザインの商品を展開し、今後は青果や精肉など、売場を横断するブランドとしてさらなる拡大を図ります。

フライパンや電子レンジで簡単にボリュームのある“魚おかず”ができる

本商品は、魚の切り身と野菜を使って、フライパンや電子レンジで簡単に魚と野菜のうま味を引き出したアクアパッツァが作れます。

旬の魚に合わせて選んでいただけるように「鮭のアクアパッツァの素 3種のハーブ&ガーリック」と「白身魚のアクアパッツァの素 塩こうじ&レモン」の2種類のソースをラインアップしました。商品は2〜3人前が2袋入っており、フライパンでも電子レンジでも調理可能です。



㊦「白身魚のアクアパッツァの素 塩こうじ&レモン」使用
㊦「鮭のアクアパッツァの素 3種のハーブ&ガーリック」使用

日本の食卓に魚をもっと手軽に。「アクアパッツァの素」で調理のハードルを解消

近年、日本における魚介類の消費量は減少傾向にあります。食用魚介類の1人につき1年当たりの消費量は、2001年度のピーク時40.2kgから、2021年度には約43%減少した23.2kgにまで落ち込んでいます。魚介類があまり購入されない理由として、「調理が面倒だから」という点を挙げています^{※3}。

こうした課題に応えるため、魚の切り身を使った手軽さと、魚と野菜を一度に取れるバランスの良さが魅力の“魚おかず”が作れる「アクアパッツァの素」を開発しました。

※3 [令和4年度水産白書 魚介類の消費について](#)

キューピーは、「キューピー3分クッキング」ブランドを通して、献立の悩みに寄り添い、料理の楽しさを提供していきます。

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	価格	賞味期間
キューピー 3分クッキング	鮭のアクアパッツァの素 3種のハーブ&ガーリック	30g×2袋	オープン	12カ月
	白身魚のアクアパッツァの素 塩こうじ&レモン	35g×2袋		

2. 出荷日

2025年8月1日(金)から全国に出荷

3. 商品特徴

鮭のアクアパッツァの素 3種のハーブ&ガーリック

・3種のハーブとソテーしたガーリックのうま味が鮭によく合います。

白身魚のアクアパッツァの素 塩こうじ&レモン

・レモンの爽やかな香りと塩こうじの複雑なうま味が白身魚によく合います。

■商品情報：

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/freshfoods/freshfoods/>

【調理方法】

フライパンの場合：本品 1 袋と水 100ml を入れ、魚と野菜を加えて、ふたをして中火で加熱し、沸騰後 5 分加熱してください。

4～6 人前を作る場合は、本品 2 袋と水 150ml で、加熱時間は沸騰してから 6 分です。

電子レンジの場合：深めの耐熱容器に本品 1 袋と水、魚と野菜を入れ、ラップをして加熱（500W で魚 2 切れなら 7 分、3 切れなら 9 分）してください。



野菜と魚を食べよう！

キューピーは、2022 年から水産庁が推進している「さかなの日」の取り組みに賛同し活動が続けています※4。

キューピー独自の「やさかな」というキャッチフレーズで、野菜と魚で健康な食卓を目指す取り組みです。旬の野菜と旬の魚を使った“魚おかず”のアイデアレシピ提案や料理教室などを行っています。

※4 [キューピーアヲハタニュースリリース 2022 No.105](#) 参照

【イベントレポート】

[毎月3～7日は「さかなの日」加藤巴里先生に教わる「野菜と魚の『やさかな』親子料理教室」～野菜と魚と一緒に食べよう！やさかな応援隊～](#)