



毎日の手作り料理のためのクッキングパートナー

肉・魚料理のレパートリーが広がる キューピー フレッシュストック™ 「わたしのお料理™」ブランドサイト開設

11月18日(水)からの公開にあわせてECで販売開始

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、キューピー フレッシュストック™※1の新ブランド「わたしのお料理™」のサイト※2を11月18日から公開します。ブランドサイト公開を機に、店頭だけでなくEC(電子商取引)での販売も開始します。毎日の料理をもっと楽しく、もっとおいしく、もっと自分らしくする“手作り料理のクッキングパートナー”として、肉・魚料理のレパートリーが広がる提案を発信していきます。

※1 キューピーアヲハタニュース 2020 No. 72 参照

※2 「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™」は、毎日の料理をもっと楽しく、もっとおいしく、そしてもっと自分らしくする料理ソースのブランドです。

今回、ブランドサイトで紹介する商品は、キューピー フレッシュストック™の「わたしのお料理™」シリーズから、「おろし大根 ゆず仕立て お肉に」、「きざみ玉ねぎ 醤油ペッパー お肉に」、「おろし大根 ゆず仕立て お魚に」、「きざみ玉ねぎ だし仕立て お魚に」の4品です。肉や魚介と相性が

良く、かける、あえる、炒めるなどさまざまな使い方ができる料理ソースです。使い方ひとつで、いつもと違う味わいの新しい定番メニューができあがります。



調理例: みぞれ牛丼

「わたしのお料理™」ブランドサイト開設にあわせて「クックパッド レシピコンテスト※3」を11月20日10時からスタートします。「わたしのお料理™」シリーズと肉や魚介を使った新しい定番メニュー、時短や意外な組み合わせのレシピなどを募集します。

※3 「クックパッド レシピコンテスト」サイト(11月20日10時公開)

<https://cookpad.com/pr/contest/index/661>

キューピー フレッシュストック™の「わたしのお料理™」シリーズは、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、“手作り料理のクッキングパートナー”になれる商品を目指し、日々の献立の悩みに寄り添っていきます。

商品の概要は以下の通りです。

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™	おろし大根 ゆず仕立て お肉に	200ml	税抜：298円 税込：322円	常温 7ヵ月
	きざみ玉ねぎ 醤油ペッパー お肉に			
	おろし大根 ゆず仕立て お魚に			
	きざみ玉ねぎ だし仕立て お魚に			

11月18日(水)から日用品ショッピングサイト LOHACO（ロハコ）で販売開始
LOHACO サイト <https://lohaco.jp/>

商品特徴



おろし大根 ゆず仕立て お肉に

ふんわり感と繊維感を残したおろし大根をたっぷり使用しました。ゆずの爽やかな香りに、レッドペッパーをきかせた隠し味が、お肉のうま味を引き立てます。<https://lohaco.jp/product/U456719/>



きざみ玉ねぎ 醤油ペッパー お肉に

手作りの食感が味わえるように、さまざまな大きさのきざみ玉ねぎを使用しました。粗びきブラックペッパーと濃いくちしょうゆでお肉の味に負けない仕立てです。<https://lohaco.jp/product/U456721/>



おろし大根 ゆず仕立て お魚に

ふんわり感と繊維感を残したおろし大根をたっぷり使用しました。ゆずの爽やかな香りとキレのある味わいでどんな魚介にもよく合います。
<https://lohaco.jp/product/U456720/>



きざみ玉ねぎ だし仕立て お魚に

手作りの食感が味わえるように、さまざまな大きさのきざみ玉ねぎを使用しました。魚介と相性の良い昆布だしをベースに、レモン果汁の爽やかさをプラスしました。<https://lohaco.jp/product/U456718/>