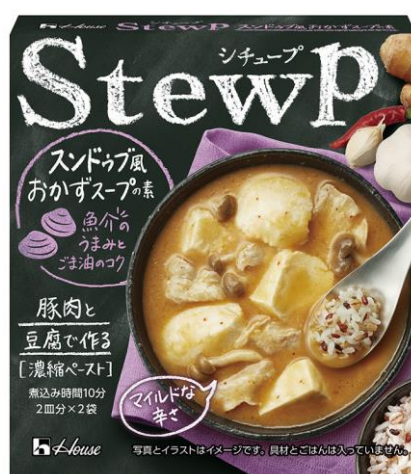
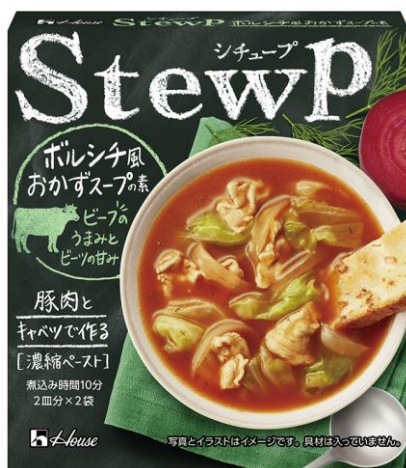


### お腹も心も満たされる“おかずスープの素” 「StewP〔シチュー〕」から新しいメニュー登場！

#### ＜ボルシチ風おかずスープの素＞ ＜スンドゥブ風おかずスープの素＞

ハウス食品は、シチューとスープを掛け合わせた“おかずスープの素”「StewP〔シチュー〕」シリーズより新アイテム＜ボルシチ風おかずスープの素＞ ＜スンドゥブ風おかずスープの素＞の2品を、2月14日よりスーパーなどで発売します。献立のお悩みに応えるため、普段ご家庭ではなかなか作れないようなメニューのアイテムを増やしました。身近な食材で手軽に作れて、汁物であってもおかずになる食べ応えがあるシリーズです。2皿分×2袋、オープン価格（税別参考小売価格280円）。

＜新発売＞



＜好評発売中＞



## ■ 特徴

- (1) ご家庭ではなかなか作れないワクワク感のあるメニューが、**常備率の高い身近な食材で手軽に**楽しめます！
- (2) **1品でおかずとしての満足感**を得られるよう、素材の濃縮されたうまみとほどよいとろみに加えて、ハーブやスパイスを味や見た目のアクセントにしています。
- (3) ＜ボルシチ風おかずスープの素＞は、ビーフのうまみとビーツの甘みが特徴です。  
＜スンドゥブ風おかずスープの素＞は、魚介のうまみとごま油のコクが特徴です。

## ■ 開発ストーリー

### ①【きっかけ】

共働き世帯の増加や内食頻度の増加に伴い、献立のレパートリーや簡便化への課題は大きくなっています。その中で2019年にクックパッドの食トレンド大賞に「おかず味噌汁」が入賞し、また料理レシピ本大賞では「おかず味噌汁・スープ」に関するレシピ本が選出されるなど、「1品で完結するおかずスープ」に注目が集まっています。このようなトレンドをふまえて、2021年8月に「StewP〔シチュー〕」シリーズを発売しました。今回は、ご家庭で楽しんでいただくメニューの幅を広げるため、＜ボルシチ風おかずスープの素＞と＜スンドゥブ風おかずスープの素＞を追加しました。

## ②【ターゲット】

「平日の夜、仕事で疲れているけど、夕食は惣菜やコンビニの弁当では味気ない。疲れているからこそ手作りしたい」「平日の昼、在宅で働いているとき、家にあるものでさっと手軽に作りたい」と考えている方。

## ③【製法と風味のポイント】

素材の風味、香りを生かすことができるハウス独自の水系ペースト技術を使用しています。

### ●「StewP〔シチュー〕」＜ボルシチ風おかずスープの素＞

ビーフのうまみとビーツの甘みが特徴です。豚肉とキャベツと玉ねぎで作れて、トマトの旨みとディルの爽やかな香りがきいたおいしさです。おいしさの工夫として、隠し味にみそとしょうゆを加えることで、よりお客様になじみやすい風味に仕立てています。

### ●「StewP〔シチュー〕」＜スンドゥブ風おかずスープの素＞

魚介のうまみとごま油のコクが特徴です。豚肉と豆腐とぶなしめじで作れて、みその旨みと唐辛子の辛みがほどよくきいたマイルドなおいしさです。

## ④【ネーミングとパッケージについて】

ネーミングは、“Stew〔シチュー〕×Soup〔スープ〕=StewP〔シチュー〕”です。忙しい日でも手軽に作れる“スープの良さ”と、やさしいとろみとしっかりとした味わいの“シチューの良さ”を合わせています。パッケージはカフェのメニューボードをイメージしたワクワク感のあるデザインに仕立てました。

## ■「料理レシピ本大賞 in Japan」コラボレーション企画

第8回「料理レシピ本大賞 in Japan」の料理部門で入賞した「野菜はスープとみそ汁でとればいい」(新星出版社)の著者、倉橋利江さんがアレンジレシピを考案。野菜やきのこを使用した全4点のレシピをハウス食品特設ページにて2月14日から公開いたします。

特設ページURL：[https://housefoods.jp/recipe/special/stewp\\_tie\\_up/](https://housefoods.jp/recipe/special/stewp_tie_up/)



＜ボルシチ風おかずスープの素＞で作る  
鶏肉とかぶ&にんじんのボルシチ風



＜スンドゥブ風おかずスープの素＞で作る  
コク旨ツナのスンドゥブ風



＜ビスク風おかずスープの素＞で作る  
シーフードミックス&きのこのビスク風



＜参鶏湯風おかずスープの素＞で作る  
肉団子&ピーラー大根の参鶏湯風

書籍を発行する新星出版社の公式HP、WEBマガジンサイト【Fun-Life!】、SNS等でもコラボレーションについて告知いたします。新星出版社のTwitterアカウントでは2022年2月21日より書籍と「StewP〔シチューブ〕」をプレゼントするキャンペーンを実施予定です。

新星出版社公式HP：<http://www.shin-sei.co.jp/>  
WEBマガジンサイト【Fun-Life!】：<https://fun-life-shinsei.com/>  
新星出版社公式Twitter：[https://twitter.com/shinsei\\_pub](https://twitter.com/shinsei_pub)



### ●料理部門入賞 倉橋 利江著

『野菜はスープとみそ汁でとればいい』（株式会社新星出版社）

長年、料理書の編集者として書籍やムックを数多く手掛ける。近年は、「パパッと作れて栄養たっぷり！誰でもできる、おいしい時短レシピ」をモットーに、自身の考案するレシピを出版するレシピ作家としても活躍中。『料理レシピ本大賞 in Japan』では、2019年、2021年の2回にわたり入賞する実績を持つ。NHKラジオ第1『武内陶子のごごカフェ』にも出演。



### 【レシピ開発にあたっての倉橋さんコメント】

ふだんから身近な食材で簡単＆おいしく、幸せな気持ちになれるレシピを心がけています。さっと煮るだけでごちそう感が味わえる「StewP〔シチューブ〕」で作るおかずスープは、“たんぱく質と野菜がたっぷりとれる”、“簡単に味が決まり、ごはんにもパンにも合う！”といいことづくめ。コロナ禍をきっかけに自炊するシーンが増えたものの、少しずつ料理することに疲れてきている人も多いと聞きます。でもこの“魔法のおかずスープの素”なら、時間がなくて忙しい人でも使いやすく、食材を選ばないので飽きずに楽しめると思います。

### ●「料理レシピ本大賞 in Japan」とは

「料理レシピ本」の書籍としての指標を示し、また魅力をアピールし、その価値を広く浸透させ、果ては書店店頭を活性化する目的で創設。

書店員有志が中心となった『料理レシピ本大賞 in Japan実行委員会』が運営。

書店員からなる「書店選考委員」、料理専門家からなる「特別選考委員」による投票によって各賞が決まります。

「料理レシピ本大賞 in Japan」サイト：<https://recipe-bon.jp/>



## ■製品概要

#### ●製品名／内容量：

「StewP〔シチューブ〕」＜ボルシチ風おかずスープの素＞／118g（2皿分×2袋）

「StewP〔シチューブ〕」＜スンドゥブ風おかずスープの素＞／136g（2皿分×2袋）

#### ●価格：オープン価格（税別参考小売価格280円）

#### ●発売日：2022年2月14日

#### ●発売地区：全国

#### ・「StewP〔シチューブ〕」ブランドサイト（2月14日更新予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/stewp/index.html>