

フライパンで簡単！ほったらかし調理！魚と野菜で作るワンプレートメニュー 「VegesFish（ベジズフィッシュ）」＜黒酢みぞれソース＞発売 家族が喜ぶラインアップを拡充！

ハウス食品は、鮮魚部門専用メニュー調味料「VegesFish（ベジズフィッシュ）」シリーズより、新アイテム＜黒酢みぞれソース＞を、2月13日からスーパーなどで発売します。切り身魚とカットした野菜をフライパンに並べて本品をかけて、フタをして加熱するだけで、一皿で魚も野菜も食べられるメニューができあがります。ご飯と盛りつけてワンプレートでお楽しみいただけます。内容量は210g。オープン価格（税別参考小売価格200円）。

<新発売>



<好評発売中>



■ 特徴

(1) 魚と野菜で作るワンプレートメニュー！

これ一品で魚も野菜も食べることができ、ご飯がすすむ味わいになっています。ワンプレートメニューで、食卓映えます。

(2) フライパンでほったらかし調理！

フライパンにカットした食材を並べて本品をかけ、フタをして加熱（蒸し焼き）するだけで、できあがります。

「VegesFish」＜黒酢みぞれソース＞

4種の野菜（大根・しょうが・玉ねぎ・にんにく）が溶けこんだソースです。魚との相性がよく家庭でも人気のある「黒酢」に「みぞれ」を組み合わせ、コクのある甘みとまろやかな酸味で、さっぱりした後味に仕上げています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

近年共働き世帯の増加に伴い簡便調理志向が高まっている一方で、魚料理は手間や時間がかかるものが多く、敬遠されがちになっています。「忙しい日々の中でも、魚料理をもっと手軽に楽しんでほしい」という想いから、カンタン調理で美味しい魚料理が作れるメニュー調味料の開発がスタートしました。この一品で魚も野菜も食べられるメニューで、ご飯がすすむ味わいの「一皿で満足できるメニュー」を目指しました。ハウスならではの知見と味づくりを活かし、お客様にもっと手軽に魚料理を楽しんでいただけたらと思います。

今回、新アイテムを開発するにあたっては、より多くのお客様に楽しんでいただきたく、魚と相性がよく人気の高い調味料として黒酢に着目しました。

②【ターゲット】

仕事や家事に忙しい毎日の中で魚も野菜もメニューに取り入れたいが、何品も用意するのは難しいと悩んでいる方。

③【苦労した点】

「一皿で満足できるメニュー」を実現させるために、ワンプレートメニューを構成する要素を分解し、それぞれについて追求しました。魚・野菜・ご飯に合う味わい、素材にほどよく絡まる粘性、できあがりの色合いなど、何度も試作を繰り返しました。例えば風味については、魚介だけでなく野菜と肉の旨みも配合することで、食材との親和性と食べ応えを実現しました。また隠し味に和風調味料を配合することで、ご飯に合う味わいになっています。

<黒酢みぞれソース>は、お子さまにも喜んで召し上がっていただきたく、黒酢のまろやかな酸味に、大根おろしの甘みを組み合わせ、“家族喜ぶおいしさ”にこだわりました。

④【一押しポイント】

魚も野菜も食べられる後味さっぱりワンプレートメニューが、フライパンひとつで、誰でも簡単に作ることができます！

■ブランドの取り組み・展望

季節ごとに旬の魚と野菜を組み合わせたアレンジレシピを提案し、「魚と野菜で作るワンプレートメニュー」の新しさを通じて、魚料理を身近に感じていただけるようプロモーションを展開してまいります。



さわらと春野菜の
黒酢みぞれソース



たこと夏野菜の
黒酢みぞれソース



さけと秋野菜の
黒酢みぞれソース



ぶりと冬野菜の
黒酢みぞれソース

■製品概要

- 製品名：「VegesFish」<黒酢みぞれソース>
- 内容量：210g（切り身魚2～3切れ分）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 200 円）
- 発売日：2023 年 2 月 13 日
- 発売地区：全国

・「VegesFish」ブランドサイト（2月13日更新予定）

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