

「魚料理は食べ応えがない」は卒業！魚と野菜で作る簡単ワンプレートメニュー用調味料 「VegesFish（ベジズフィッシュ）」新発売

ハウス食品は、魚と野菜で作るメニュー調味料「VegesFish（ベジズフィッシュ）」＜完熟トマトガーリックソース＞＜濃厚きのこクリームソース＞を、8月15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に本製品をかけてフライパンで調理するだけで、魚と野菜を一緒に楽しめる簡単ワンプレートメニューができあがります。内容量210g。オープン価格（税別参考小売価格200円）。



■ 特徴

- (1) **ご飯と一緒に盛りつけて、魚も野菜も楽しめるワンプレートメニュー！**
オニオンやガーリックなど数種類の野菜の旨みをソースに溶け込ませることで、豊かな味わいを実現しました。また、味噌などの和風調味料を隠し味に配合し、ご飯に合う味わいになっているので、魚や野菜もおいしく食べることができる、彩り豊かなワンプレートメニューになります。
- (2) **フライパンでほったらかし調理！**
フライパンに食材を並べて「VegesFish」をかけ、フタをして8分加熱し蒸らすだけでできあがるので、忙しい毎日でも手軽に調理できます。

■ 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ます。一方、魚料理は手間がかかる割に食べ応えがないため副菜を用意しなければならないという実態が、お客様調査から分かりました。そこで、一品で満足できるおいしい魚料理が簡単に作れるメニュー調味料をお届けすることで、「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」という思いから開発をスタートしました。

②【ターゲット】

仕事や家事に忙しい毎日の中で魚や野菜もメニューに取り入れたいけど、手間をかけて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」を目指し、魚・野菜・ご飯に合う味わい、素材にほどよく絡まる粘性、できあがりの彩りなどを工夫し、食材との親和性と食べ応えを実現しました。風味については、野菜と肉の旨みも配合することで、魚介には足りない『風味の厚み』を持たせました。また、黒胡椒を使用することで蒸し焼き調理特有の具材の蒸れた香りを軽減させ、素材のおいしさを活かすことができました。

④【一押しポイント】

＜完熟トマトガーリックソース＞

4種の野菜（トマト・ガーリック・オニオン・セロリ）が溶け込んだソースが特徴です。

＜濃厚きのこクリームソース＞

5種の野菜（マッシュルーム・ポルチーニ・オニオン・ガーリック・ニンジン）が溶け込んだソースが特徴です。

■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。



えびといかと春野菜の
完熟トマトガーリックソース



ほたてと夏野菜の
きのこクリームソース



さけと秋野菜の
完熟トマトガーリックソース



たらと冬野菜の
きのこクリームソース

■製品概要

- 製品名：VegesFish <完熟トマトガーリックソース>
VegesFish <濃厚きのこクリームソース>
- 内容量：210g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 200 円）
- 発売日：2022 年 8 月 15 日
- 発売地区：全国

・「VegesFish」ブランドサイト（8月10日公開予定）

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