



片手でワンタッチ！“パキッテ”容器のダブルソース

「フレッシュストック トマト&あらびきマスタード」を リニューアル

併せて、料理研究家ヤミーさんが“ソーセージのおいしい食べ方”を紹介

3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、生鮮売場専用商品「フレッシュストック トマト&あらびきマスタード」をリニューアルします。家庭での使用実態に合わせてソースの量やトマトソースとあらびきマスタードの割合を変更しさらなる需要拡大を図ります。

併せて、3月12日（火）からレシピサイトNadiaにて、料理研究家ヤミーさんによる“ソーセージのおいしい食べ方”を公開します。

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、スーパーの精肉売場などで展開します。



■フレッシュストック トマト&あらびきマスタード

<https://www.kewpie.co.jp/products/product/freshstock/meat/4582119028749>

パッケージがすっきりスリムに！使用実態に合ったソースの量や割合に変更

「トマト&あらびきマスタード」は、片手で簡単に絞り出せるオリジナル容器の“パキッテ”を採用しています。常温保存が可能のため、キッチンや食卓に常備することができます。使い切りサイズで、冷蔵庫に調味料を増やしたくない人におすすです。



2022年5月の発売以来、使い勝手の良さが好評です。一方で「量が少ない」「トマトソースが少ない（マスタードが多い）」などの声が寄せられていました。

そこで、今回のリニューアルでは、Sサイズの容器からMサイズの容器へ変更し、1回分の使用量を増やしました。さらにトマトソースとあらびきマスタードの割合を6：4（現行品は5：5）に変更しました。また6個入りから4個入りにすることで、箱タイプから袋タイプになりストックしやすいスリムなパッケージになりました。

さらにバランス良く・使いやすくなったポイント

Renewal point 1

ソーセージに
ぴったり!

6:4がトマトソースと
マスタードの黄金比です。



Renewal point 2

たっぷり! 使える

1回使い切りはそのまま、
内容量が増えました。



Renewal point 3

すっきり! スリムに

薄型でストックしやすい
袋タイプの新パッケージです。



イチ推しは「ボイル焼き」！シーンに合わせた調理方法を紹介

「トマト&あらびきマスタード」は、ソーセージにぴったりな商品です。そこで、料理研究家のヤミーさんに“いつものソーセージをもっとおいしく食べる”方法をレシピサイトNadiaで紹介してもらいました。ヤミーさんのおすすめは「ボイル焼き」です。その名の通り、ボイルしてから焼くので、香ばしい焼き色も肉汁も両方しっかり味わえます（3月12日公開予定）。



■ レシピサイト Nadia <https://oceans-nadia.com/user/14317/article/4937>



ヤミー（料理研究家）

世界を旅する、料理研究家。NHK「きょうの料理」や冠番組「ヤミーのレシピ帖」（長野朝日放送）等、テレビや雑誌、企業のレシピ開発で活躍。ベストセラーとなった著書も多数あり、近著に『ヤミーさんのおうちで世界一周レシピ』『ワンボウルクッキング』（いずれも主婦の友社）など。また、少人数制料理教室「Yummy's Cooking Studio」を主宰しており、世界中の料理が自宅でも簡単に作れる！と人気を博し、オンラインクラスも開講されている。

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	参考小売価格	賞味期間
フレッシュストック	トマト&あらびきマスタード	10g×4個	オープン	常温 12カ月

2. 出荷日

2024年3月1日（金）から全国に出荷

3. 商品特徴

ソーセージと相性の良いトマトソースとあらびきマスタードが一つになり、片手でパキッと簡単に中身が絞れます。



【『フレッシュストック』精肉売場向け 使い切りソース】

