

## 「おかず畑」和風惣菜 5 品がリニューアル！ ～こだわりの「だし」で煮物がさらにおいしく！ 日本料理のプロが監修する「だしを生かしたアレンジ提案」も～

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、「おかず畑」和風惣菜シリーズをさらにおいしく、あわせて著名な料理人の監修による「アレンジ提案」を打ち出し、3月1日より全国でリニューアル発売いたします。

### ■商品画像



「おかず畑  
里いもうま煮」

「おかず畑  
たけのこ土佐煮」

「おかず畑  
たけのこ土佐煮」

「おかず畑  
筑前煮」

「おかず畑  
ごぼう煮しめ」

商品画像ダウンロード：

<https://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/okazubatake/2019ss.html>

### ■リニューアル背景

「おかず畑」和風惣菜シリーズは、「なるべく多品目を摂りたい」「野菜のおかずを多くしたい」という意識の高い50～70代ベテラン主婦から特に支持いただいています。

今回のリニューアルでは「家庭でじっくり炊いたような、うす味だけれどよく味がしみた煮物」を目指し、さらに顧客満足度を高めるため、「だしの製法」と「素材の下処理（主にあく抜き）工程」を見直しました。（※筑前煮以外の4品）

また、ヘビーユーザーの中には本シリーズを「料理の材料」としても賢く活用している方がいることに着目し、有名日本料理店の料理長である「野崎洋光（のざき・ひろみつ）氏」の監修のもと、だしを生かした「“まかない風”アレンジメニュー」をご提案いたします。そのままでも副

菜やお弁当のおかずとして便利ですが、アレンジ次第で主菜やごはんものにもアレンジできます。「調理にはなるべく余計な手間をかけたくないけれど、体によいおかずを提供したい」「栄養バランスのよい献立をいくつも考えるのは大変」といった忙しい主婦のお悩みに応えられる便利な惣菜です。

## ■シリーズ特長

### ① 素材のおいしさを生かす「下処理」のこだわり

アクをしっかり抜きつつ、素材そのものの本来の風味や食感が生かせるバランスを追求しました。一例として、具材のボイル時にお酢を添加したり時間を延長することで、土臭さなどが軽減され、味のバランスが良くなっています。

### ② 「だし」のこだわり

おかず畑で使用している「だし」は、自社工場の大釜で利尻昆布と鰹の荒節を丁寧に抽出しています。今回のリニューアルでは、プロの和食料理人がだしをとる方法を再現し、焼津産鰹荒節をじっくり二段階で抽出しだしを新たにブレンドしています。鰹荒節特有の豊かな香りと引き締まったうま味が、いっそう野菜のおいしさを引き立てます。

### ③ 食シーンを広げる、「“まかない風”アレンジレシピ」のご提案（野崎洋光（のざき・ひろみつ）氏監修）

「おかず畑」をだし汁ごと活用し、豚肉やきのこなどの材料をあわせてフライパンや鍋ひとつでできる簡単アレンジメニューを全15品ご提案します。わずか10分程度で2~3人分にちょうどよいボリュームの主菜やごはんものなどの一品になります。

レシピは、有名日本料理店の総料理長を長年務め、テレビ出演や著書も多数ある野崎洋光氏に監修していただきました。プロの料理人ならではの意外な具材の組み合わせで目新しい一品が簡単にできることから、「まかない風」と銘打ちました。市販の惣菜を、ひと手間加えたアレンジで“我が家のおかず”に。野崎氏のこだわりで、どれも「おかず畑」の煮汁を生かしているの、一からの味付けが不要なこともポイントです。

<メニュー例>

(写真左) 「里いもうま煮」のアレンジ:「里いもとえびのしらたき煮」

(写真中) 「たけのこ土佐煮」のアレンジ:「たけのこの卵とじ」

(写真右) 「ごぼう煮しめ」のアレンジ:「ごぼうとパプリカ・ピーマンのカラフル炒め」



<野崎洋光氏 プロフィール>

1953年福島県生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業。

従来の考え方にとらわれない、今の時代に合った料理哲学をやわらかな語り口でわかりやすく説く。温かい人柄にファンも多い。

「美味しい方程式」など著書多数。



■発売日 2019年3月1日

■販売エリア 全国の小売店

■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
おかず畑 里いもうま煮	130g	本体価格 200円 (税込 216円)	縦 195×横 145m	要冷蔵	60日
おかず畑 たけのこ土佐煮	170g	本体価格 250円 (税込 270円)	縦 200×横 145m		90日
おかず畑 野菜炊き合せ	155g		縦 195×横 145m		60日
おかず畑 筑前煮	130g		縦 195×横 145m		60日
おかず畑 ごぼう煮しめ	145g		縦 195×横 145m		90日

お問い合わせ先

責任者：開発本部 マーケティング部ブランドマネージャー室長 田口 敬子（たぐち けいこ）

担当者：開発本部 マーケティング部 ブランドマネージャー室 惣菜商品グループ  
ブランドマネージャー 福本 浩一（ふくもと こういち）

TEL：078-303-5916 FAX：078-303-5944

ホームページアドレス：<http://www.fujicco.co.jp/>