

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2025年 6月 25日

これからの日本料理界を担う若手シェフたちが 夏場に向けて「ふじっ子煮」アレンジレシピを提案！ -シェフの逸品レシピをパッケージに掲載して期間限定で販売-

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、夏場に向けて、これからの日本料理界を担う若手シェフたちが考案した「ふじっ子煮」シリーズのアレンジレシピを提案いたします。レシピ内で使用されている「ふじっ子煮 ごま昆布」「ふじっ子煮 しそ昆布」「ふじっ子煮 こもち昆布」「ふじっ子煮 おかか昆布」の4商品のパッケージデザインを変更して2025年7月1日（火）より販売いたします。



■開発背景

「ふじっ子煮」シリーズは 1971 年の発売から、ごはんのお供としてお客様に長くご愛顧いただいている商品です。今回はごはんのお供としてだけでなく、調味料用途としてお使いいただけるよう、これからの日本料理界を担う若手シェフたちが、旬の食材を活用した夏にぴったりのレシピを提案いたします。

プロの味をご家庭で気軽にお試しいただけるよう、「ふじっ子煮」シリーズのパッケージにアレンジレシピおよび QR コードを掲載し、2025 年 7 月～8 月の約 2 ヶ月間にて限定販売いたします。

■ 「ふじっ子煮」アレンジレシピ一覧

✓ ごま昆布の青椒肉絲風アスパラ炒め (監修：八雲うえず 上江洲直樹シェフ)

肉を使わずに油揚げで仕上げたさっぱりした青椒肉絲風です。

フジッコ
次世代を担う若手シェフ 八雲うえず

チンジャオロース
ごま昆布の青椒肉絲風アスパラ炒め

別の逸品レシピもチェック！

使用する「ふじっ子煮」

【材料(2人分)】
 ・ふじっ子煮ごま昆布…50g
 ・赤パプリカ…30g
 ・アスパラガス…4本(90g)
 ・油揚げ…1枚
 ・たけのこ水蒸(細切り)…50g
 ・水…40ml
 ・ごま油…大さじ1
 ・ごま(お好みで)…適量

【作り方】
 ① アスパラガスはかたい部分を除き4cm長さに、油揚げは1cm幅に切る、赤パプリカは細切りにする。
 ② ボウルにごま昆布と水40mlを合わせる。
 ③ フライパンにごま油をひいて油揚げを色づけて炒める。
 ④ アスパラガス、たけのこ、赤パプリカ、②を加えて炒める。
 ⑤ 器に盛り、お好みでごまを散らす。

<プロフィール>

上江洲 直樹 八雲うえず (東京都・都立大学)

1980年生まれ、沖縄県出身。菊乃井東京店の立ち上げから16年に渡り、村田吉弘氏に師事し、2017年に料理長に就任。その後、2021年2月に目黒区八雲にて「八雲うえず」をオープン。

✓ しそ昆布のささみ夏野菜和え (監修：西麻布野口 野口正太郎シェフ)

しその風味と梅の酸味がさわやかな、夏野菜のさっぱり和え物。

フジッコ
次世代を担う若手シェフ 西麻布野口

しそ昆布のささみ夏野菜和え

別の逸品レシピもチェック！

使用する「ふじっ子煮」

【材料(2人分)】
 ・ふじっ子煮しそ昆布…45g
 ・ささみ…2本(80g)
 ・ちくわ…2本(50g)
 ・きゅうり…1/2本
 ・オクラ…3本
 ・カリカリ梅…2個
 ・ごま油…小さじ1
 【A】水…250ml、塩…2g、酢…小さじ1
 【B】梅…1g

【作り方】
 ① ささみの筋を取り、縦横に沿って縦に2等分しておく。
 ② 鍋に【A】(水・塩・酢)を全て入れて火にかけ、沸騰したらささみを投入し、再び沸騰して分たったら、ザルにあげて高温で乾ます。冷めたら、縦横に沿ってさらに縦横に切る。
 ③ ちくわときゅうりは縦半分に切ったものを、2mm幅のスライスにする。きゅうりはさらに【B】(梅)を挟み込んで5分置き、出てきた水けをしゅかり絞る。
 ④ オクラを一口大に、カリカリ梅は種を抜いて細く切る。
 ⑤ 【A】(水)にごま油、【しそ昆布】と②-④(ささみ、ちくわ、きゅうり、オクラ、カリカリ梅)を投入し、しゅかり和えて器に盛る。

<プロフィール>

野口正太郎 西麻布野口 (東京都・西麻布)

1989年生まれ、神奈川県出身。幼少期に職人に憧れ、高校卒業後、和食の道へ。銀座の寿司店にて修行後、千葉の蕎麦会席店を経て26歳で「銀座小十」へ。「神宮前 樋口」にて研鑽を積んだ後、2022年1月に西麻布に「西麻布野口」をオープン。

✓ こもち昆布のトマトパスタ (監修: 伯雲 坂本慎吾シェフ)

プチプチ食感が楽しいさっぱり冷静パスタ。暑い夏にぴったりの食欲増進簡単レシピ。

<プロフィール>

坂本 慎吾 伯雲 (東京都・青山)

1983 年生まれ、東京都出身。子供の頃から日本料理に親しみ、四季折々の食材や調理法に興味を持ち、料理人を志す。調理師専門学校を卒業後、都内にある三つ星の日本料理店で料理長として腕をふるう。2021 年 1 月、「伯雲」を創業して独立。

✓ おかか昆布のゴーヤチャンプルー (監修: 炎水 伊藤龍亮シェフ)

いつものゴーヤチャンプルーにおかか昆布をプラス。旨味、風味がぐんと上がるレシピ。

<プロフィール>

伊藤 龍亮 炎水 (東京都・中目黒)

1982 年生まれ、北海道出身。調理師専門学校卒業後、赤坂の料亭、和食店などで働いた後、27 歳の時に日本を代表する都内にある日本料理店に入店。サービス、煮方、炭焼きなど、要のポジションを経験した後、2020 年 12 月、自身の店「炎水」を開店。

■パッケージ変更商品



■発売日

2025年7月1日（火）

■発売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/kombu/fujicconi/chefrecipe>

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 コア事業本部 マーケティングコミュニケーション部 広告宣伝課

TEL : 078-303-5916

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