

切り身につけてフライパンで焼くだけ！ 「ザックザックフィッシュ」新発売 魚料理をもっと手軽に美味しく食卓へ

ハウス食品は、鮮魚部門専用メニュー調味料「ザックザックフィッシュ」を、8月23日からスーパーなどで発売します。アイテムは<ガーリックバター風味のサーモン焼き> <トマトチーズ風味のサーモン焼き>の2種類。まぶして焼くだけで、子どもが喜ぶ魚のメイン料理が簡単に調理できます。オープン価格（税別参考小売価格160円）。



■ 特徴

- (1) **驚きのザックザック食感！**
選び抜いた4種類の衣素材で、これまでにないザックザック食感を実現しています。
- (2) **剥がれないしっかりとした衣！**
切り身にまぶす際に衣が付きやすく、焼いても剥がれにくくなっています。
- (3) **子どもが喜ぶ香りと味！**
魚の臭みを消しながらおいしさを引き立てるスパイスやハーブを配合しています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

家庭での調理機会が増加する中、調理ハードルが高いと思われる魚素材メニューを、手軽に美味しく作れるメニュー調味料を開発し、「おうち料理の簡便化とレパートリー拡充に貢献したい」という想いから開発がスタートしました。特に「頑張って調理した魚料理でも家族は喜んでくれないし、特に子どもが食べてくれない」というお悩みに対し、ハウスならではの知見や味づくりを活かし、お客様に新たな食感で魚料理を楽しんでいただけたらと考えました。

ハウスが気付いたご家庭でのお悩み

家族に魚を食べさせたくても、苦手だったり面倒だったりで、なかなか作る気にならない。頑張って魚を調理してみても、全然喜んでくれないし、食べてくれなくて悲しい。特に子どもに嫌そうな反応をされると、余計に魚料理をしたくなくなってしまう。…でもやっぱり魚は定期的に食べてほしい！

②【ターゲット】

魚素材をもっと手軽に美味しく調理したいと悩んでいる方

③【苦労した点】

まず“食べ応え”にこだわりました。試作の末、**4種類の衣素材をブレンド**することでザックザック食感を実現しました。また調理する上では“衣の剥がれにくさ”が重要であり、何度も試作を繰り返した結果、糖やでんぷんを用いた技術を活用して、調理時に衣が素材につきやすく、はがれにくい製品が完成しました。

風味についても、魚の臭みを抑え、子どもも好むおいしさを追求しました。

●「ザックザックフィッシュ」<ガーリックバター風味のサーモン焼き>

ガーリックとバターのやみつき感ある濃厚な風味

●「ザックザックフィッシュ」<トマトチーズ風味のサーモン焼き>

トマトとオニオンの旨味とコクのあるチーズ風味

■ブランドの取り組み・展望

- ・生サーモン・まだら・めかじき等、さまざまな魚素材でおいしく召し上がっていただけるアレンジレシピを提案してまいります。
- ・「今宵はおさかなディナーでいかが？」というメッセージとともに鮮魚売り場で展開しやすいツールを用意し、SNSやブランドサイト内で中長期的にコミュニケーション展開してまいります。

■製品概要

- 製品名／内容量：「ザックザックフィッシュ」<ガーリックバター風味のサーモン焼き> / 30.8g
「ザックザックフィッシュ」<トマトチーズ風味のサーモン焼き> / 30.9g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格160円）
- 発売日：2021年8月23日
- 発売地区：全国

・「ザックザックフィッシュ」ブランドサイト（8月23日公開予定）

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