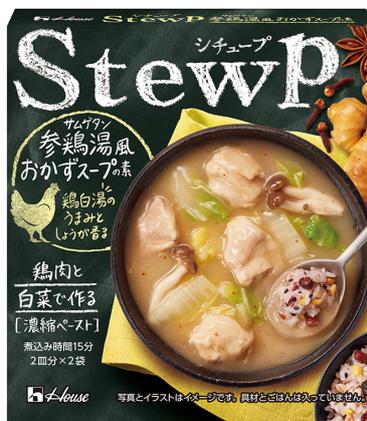
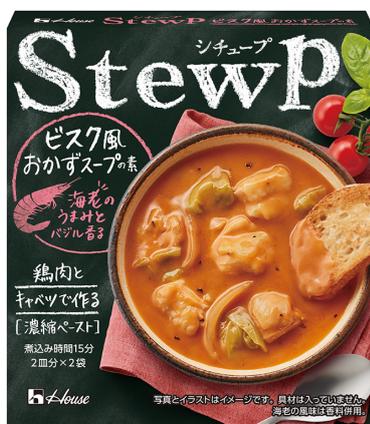


お腹も心も満たされる“おかずスープの素” 「StewP〔シチューP〕」 新発売！

＜ビスク風おかずスープの素＞ ^{サムゲタン}＜参鶏湯風おかずスープの素＞

ハウス食品は、シチューとスープを掛け合わせた“おかずスープの素”、「StewP〔シチューP〕」を8月9日よりスーパーなどで発売します。アイテムは＜ビスク風おかずスープの素＞ ^{サムゲタン}＜参鶏湯風おかずスープの素＞の2種類で、普段ご家庭ではなかなか作れないようなメニューを身近な食材で手軽に作れます。汁物であってもおかずになる食べ応えがあり、献立のお悩みに新たなレパートリーをご提案します。オープン価格（税別参考小売価格280円）。



■ 特徴

- (1) 家庭ではなかなか作れないワクワク感のあるメニューが、**常備率の高い身近な食材で手軽に**楽しめます！
- (2) **1品でおかずとしての満足感**を得られるよう、素材の濃縮されたうまみとほどよいとろみに加えて、ハーブやスパイスを味や見た目のアクセントにしています。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

共働き世帯の増加や内食頻度の増加に伴い、献立のレパートリーや簡便化への課題は大きくなっています。その中で2019年にクックパッドの食トレンド大賞に「おかず味噌汁」が入賞。また料理レシピ本大賞では「おかず味噌汁・スープ」に関するレシピ本が選出されるなど、「1品で完結するおかずスープ」に注目が集まっています。ハウスが持つ独自技術や味づくりの知見によって、お客様に喜ばれる“おかずスープの素”が提供できるのではと考えました。

②【ターゲット】

「平日の夜、仕事で疲れているけど、夕食は惣菜やコンビニの弁当では味気ない。疲れているからこそ手作りしたい」「平日の昼、在宅で働いているとき、家にあるものでさっと手軽に作りたい」と考えている方。

③【製法と風味のポイント】

ビスクや参鶏湯の本格感のある美味しさを出すために、ハウス独自の水系ペースト技術を使用しています。低温で殺菌しているので、熱ダメージを抑えて風味、香りを生かすことができます。

- 「StewP〔シチューP〕」<ビスク風おかずスープの素>
海老のうまみとバジル香る、ビスク風のおかずスープの素です。鶏肉とキャベツと玉ねぎで作れて、トマトの旨みがきいたクリーミーなおいしさです。
- 「StewP〔シチューP〕」<参鶏湯風おかずスープの素>
鶏白湯のうまみとしょうが香る、参鶏湯風のおかずスープの素です。鶏肉と白菜とぶなしめじで作れて、唐辛子の辛みや八角などの香りがほんのりきいたおいしさです。

④【ネーミングとパッケージについて】

ネーミングは、“Stew〔シチュー〕×Soup〔スープ〕=StewP〔シチューP〕”としました。忙しい日でも手軽に作れる“スープの良さ”と、やさしいとろみとしっかりとした味わいの“シチューの良さ”を合わせています。パッケージはカフェのメニューボードをイメージしたワクワク感のあるデザインに仕立てました。

■製品概要

- 製品名／内容量：
「StewP〔シチューP〕」<ビスク風おかずスープの素>／134g（2皿分×2袋）
「StewP〔シチューP〕」<参鶏湯風おかずスープの素>／114g（2皿分×2袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格280円）
- 発売日：2021年8月9日
- 発売地区：全国
- ・「StewP〔シチューP〕」ブランドサイト（8月2日公開予定）
URL：<https://housefoods.jp/products/special/stewp/index.html>

