

お好みの野菜を加えて簡単調理 人気の冷凍ミールキットから新商品が2品登場

日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：土屋敏夫）は、凍ったままフライパンで調理するだけで本格的なおかずが作れる「冷凍ミールキット」から「CO・OP 葉野菜を加える 海鮮八宝菜」と「CO・OP 玉ねぎを加える えびとブロッコリーのXO醬炒め」を2025年4月1日より発売します。



日本生協連の冷凍ミールキットは、あらかじめ下ごしらえした魚や野菜などの材料と調味用のたれをパックして冷凍した料理素材のセットです。2018年9月の発売以来、約10分で手間なく本格的なおかずを作れる手軽さで組合員から好評をいただいております。現在9種類の冷凍ミールキット商品を販売しています。今回新たに、お好みの野菜を加える冷凍ミールキット2商品を発売します。

組合員を対象としたアンケートでは、ミールキットの優れた点として「調理時間が短い」を挙げる回答が一番多い結果となりました。また、子育て層でもある若年層（34歳以下）では「献立を考えなくてもいい」が多く、シニア層（65歳以上）では「食材を使いきれぬ」が他年代よりも高い傾向が見られました。他にも、「量が少ない」という意見が若年層を中心に寄せられました。※

※2023年12月実施組合員向けアンケート参照（有効回答数：5,126）

今回の新商品では、お好みの野菜を加えて調理いただくことでさらにボリューム感を出せるため、献立の1品にぴったりです。

新商品特長

● CO・OP 葉野菜を加える 海鮮八宝菜

えび、いか、あさりを国内工場を選別したシーフードミックスに、6種類の野菜とたれを加えた八宝菜です。冷凍のままフライパンで炒めてお召し上がりください。ご家庭にある白菜やキャベツを加えて完成。最後にごま油をひと回ししてさらにおいしく、またごはんのせて中華丼としてもお召し上がりいただけます。

● CO・OP 玉ねぎを加える えびとブロッコリーのXO醬炒め

むきえびが約8～10尾と、ブロッコリーがはいったキットです。干しエビやホタテエキスが入ったXO醬を使用し、にんにくや唐辛子などの薬味をきかせたタレを添えています。ご家庭の玉ねぎを加え、フライパンで約10分炒めるだけで簡単にXO醬炒めが出来上がります。四川豆板醬の程良い辛味がポイントです。

日本生協連は、今後も組合員の声とくらしに寄り添った商品づくりを行ってまいります。

<お問い合わせ先>

日本生協連広報部

TEL：03-5778-8106

<参考資料>

●新商品概要

<p>商品名</p>	 <p>「CO・OP 葉野菜を加える 海鮮八宝菜」</p>	 <p>「CO・OP 玉ねぎを加える えびとブロッコリーのXO醬炒め」</p>
<p>発売日</p>	<p>2025年4月1日</p>	<p>2025年4月1日</p>
<p>内容量</p>	<p>320 g</p>	<p>200g</p>
<p>賞味期間</p>	<p>270日</p>	<p>270日</p>
<p>参考価格</p>	<p>537円（税込）</p>	<p>429円（税込）</p>

扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。