

忙しい毎日の「あと一品」を、常備野菜でボリュームアップ
CO・OPおさかなミールキットに野菜を加えるタイプの2商品を新発売
2026年4月1日より順次発売

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：新井ちとせ）は、具材がすべて入った従来のおさかなミールキットに加え、ご家庭の常備野菜を1品加えるだけで、作りたての美味しさと満足感のある食べ応えが楽しめる新たなラインアップとして、「CO・OP きのかを加える たらとさつまいもの甘辛炒め」を2026年4月1日より、「CO・OP 玉ねぎを加える あじと3種野菜の黒酢あん」を2026年6月1日より、順次全国で発売します。



開発の背景：利便性と「手作り感・満足感」の両立を追求

これまで、おさかなミールキットを利用する組合員からは「献立を考える手間が省ける」「調理時間が短い」といった利便性を評価する声が寄せられる一方で、食べ盛りのご家族がいる世帯を中心に「あと少しボリュームが欲しい」という意見が継続的にありました。こうした声に応え、野菜を1品加える工程を前提とすることで、「納得感のある価格」「満足できるボリューム」「出来立ての鮮度感」を実現する「加えるタイプのおさかなミールキット」をスタートしました。今回は、「魚」をメイン食材としたメニューを拡充します。

「加えるタイプのおさかなミールキット」新商品特長

- **CO・OP きのかを加える たらとさつまいもの甘辛炒め**
メインの魚原料には、MSC認証[※]を取得したスケソウダラを使用しています。また、具材のさつまいもは、農家が種・苗からこだわって栽培したものです。しょうゆベースの甘辛だれに、たらのフリッター、さつまいも、れんこんをセットにしました。ぶなしめじやエリンギなどのきのかを加えることで、食べ応えが格段にアップし、お子様から高齢の方まで幅広い世代に喜ばれる一品になります。
※MSC認証：MSC（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）の環境基準を満たして認証された漁業で獲られた水産物です。参考：<https://goods.jccu.coop/ethical/msc/>
- **CO・OP 玉ねぎを加える あじと3種野菜の黒酢あん**
おさかなミールキットとして初めて「あじ」を使用しました。タイ産のメアジのフィレにでん粉をまがし、揚げ焼きしやすく、ソースのなじみが良い仕立てです。あじのフィレに、揚げなす、いんげん、にんじんを合わせ、ほどよい酸味の黒酢あんでまとめました。玉ねぎ（約1/2個）を加えていただくことで、シャキシャキとした食感と野菜の甘みが変わり、より一層出来立ての風味を感じていただけます。

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。

<参考資料>

●新商品概要

商品名	 <p>CO・OP きのこを加える たらとさつまいもの甘辛炒め</p>	 <p>CO・OP 玉ねぎを加える あじと3種野菜の黒酢あん</p>
発売日	2026年4月1日	2026年6月1日
内容量	245g	210g
賞味期間	270日	365日
参考価格	537円（税込）	537円（税込）

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

商品一覧はこちら：<https://goods.jccu.coop/lineup/category/cat4486/cat4930/>

※新商品については発売日以降、順次掲載となります。