

家庭に常備されている食材とフライパン1つで簡単調理 「CO・OPお手軽一品」シリーズ5品を新発売



日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、会長：浅田 克己）は、夕食のメインのおかずが手早く作れる合わせ調味料「CO・OP お手軽一品」シリーズ5品を、2014年3月1日に発売します。



CO・OP お手軽一品
鶏とたまねぎの黒酢あんかけの素



「鶏とたまねぎの黒酢あんかけの素」
を使った調理例

日本生協連が行った組合員調査やモニターの結果によると、夕食作りにおいては、手作りを心掛けたとしても、「簡単に済ませたい」というニーズが多いことが分かりました。一方で、「総菜を買って帰るよりも自分で火を通して調理したものを食べさせたい」という声も数多く聞かれました。

「CO・OP お手軽一品」シリーズは、このような声に応えて、「常備食材を使用」「時短調理」「メインのおかず」の3つのコンセプトのもとに開発しました。

「CO・OP お手軽一品」シリーズは、5品いずれも、キャベツ、大根、長ねぎ、豆腐など、家庭に常備されていることが多い食材だけで、メインのおかずとなる一品が作れます。豊富なラインアップで、「毎日の夕食の献立を考えるのが大変」という声にも応えます。すべて、フライパン1つ、10分前後で手軽に調理することができます。

◆「CO・OP お手軽一品」シリーズ 商品概要 ※全5品共通

【内容量】 3～4人前

【賞味期間】 365日

【参考価格】 158円

【販売方法】 全国の生協の宅配および店舗

【発売日】 2014年3月1日

※ 取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

※ 商品画像をご希望の方は広報部までご連絡ください。

☆コープ商品サイトはこちら <http://goods.jccu.coop/>

◆「CO・OP お手軽一品」シリーズ 全5品

	<p>商品名：「CO・OP お手軽一品 鶏とたまねぎの黒酢あんかけの素」 調理時間：フライパンに入れて約8分</p> <p>2種類の黒酢（米・大麦）を使用し、まろやかな甘酢に仕上げています。隠し味にオイスターソースを加えてコクを出し、こしょうでアクセントをつけました。片栗粉をまぶした鶏肉と玉ねぎに絡めるだけで、簡単に味付けできます。</p>
	<p>商品名：「CO・OP お手軽一品 豚大根煮の素」 調理時間：フライパンに入れて約15分</p> <p>かつおと昆布のだしが効いた、しょうゆベースの味付けです。アクセントに唐辛子とコチュジャンを加えました。濃厚な味が豚肉のうま味とともに大根にしみこみ、大根をさらにおいしくします。材料に絡めてさっと煮込むだけで、手間のかかる煮込み料理が簡単に味付けできます。</p>
	<p>商品名：「CO・OP お手軽一品 豚とキャベツの黒ごまガーリック炒めの素」 調理時間：フライパンに入れて約5分</p> <p>香り豊かなんにくしょうゆに黒ごまをプラス。また、黒すりごまを追加することで、よりいっそうコクと風味を豊かにしています。豚肉のうま味とキャベツの甘味を黒ごまガーリックが引き立て、ご飯のおかずにも食が進む味わいです。</p>
	<p>商品名：「CO・OP お手軽一品 豚ねぎオイスターソース炒めの素」 調理時間：フライパンに入れて約7分</p> <p>しょうゆとオイスターソースをベースに、隠し味に赤みそを使いました。試作段階での組合員の声をもとに、オイスターソースの配合量を多めにしています。オイスターソースと赤みそのコクが豚肉のうま味と一緒に、長ねぎの甘味を引き出します。材料に絡めるだけで、簡単に味付けできます。</p>
	<p>商品名：「CO・OP お手軽一品 豆腐と鶏ねぎの海鮮風あんかけの素」 調理時間：フライパンに入れて約5分</p> <p>ホタテエキスを使用して、海鮮のうま味が口いっぱいに広がるようにしました。隠し味におろし生姜を加え、食べやすい風味に仕上げています。豆腐、片栗粉をまぶした鶏肉、長ねぎに絡めるだけで、素材の持ち味にコクと香りをプラスします。</p>

<お問い合わせ先>

日本生協連広報部

TEL：03-5778-8106