

**子育て世帯を応援するコープの乳幼児食シリーズ「きらきらステップ」から  
冷凍のホワイトソースとトマトコンソメソース 新発売**  
～野菜を食べさせたいママの声に応じて商品化。素材と組み合わせてアレンジ広がる～



日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：本田英一）は、子育て世帯を応援するコープの乳幼児食シリーズ「きらきらステップ」から、「CO・OP 国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース」（冷凍）および「CO・OP 国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース」（冷凍）を、2018年10月1日に新発売します。





左から、「CO・OP 国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース」「CO・OP 国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース」

2017年春から展開する「きらきらステップ」は、「ベビーフードをそのまま使うのは抵抗がある、でも完全に手作りするのには大変」という方のニーズにお応えし、細かく刻む、やわらかくゆでるなどの下ごしらえ済みで、使いたい時に必要な量だけすぐに使える商品を多数ラインアップしています。「きらきらステップ」は、こうしたコンセプトが評価され、2017年に「キッズデザイン賞（子どもたちを産み育てやすいデザイン部門）」を受賞しました。

今回発売する2商品は7カ月頃からの離乳食期向け冷凍食品です。「野菜を食べさせたいけれども、いつも同じようなメニューになってしまう」といった声に応え、国産野菜入りのソースをキューブ状に冷凍しました。とろみをつけたソースは電子レンジで加熱後、ごはんや野菜、麺などの素材と和えるだけで様々なメニューが作れます。

「CO・OP 国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース」は、国産のじゃがいもやたまねぎ、にんじんを角切りにしてやわらかく下ゆでし、国産大豆の豆乳で仕立てたホワイトソースで煮込んでキューブ状に冷凍したものです。ホワイトソースには、牛乳や小麦を使わずに豆乳を使うことで、アレルギー物質の低減にも配慮しました。

「CO・OP 国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース」は、細かく刻んだ国産大豆水煮と角切りの国産にんじん、国産たまねぎをやわらかく下ゆでし、トマトピューレとコンソメで仕立てたトマトソースで煮込んでキューブ状に冷凍しています。マカロニや、豆腐、鶏ささみのポイルにかけるだけで、簡単にメニューをアレンジできます。

アレンジメニューの例	
	
青菜のホワイトソース	マカロニのトマトソース

日本生協連は、今後も組合員の声に寄り添った商品の開発に努めてまいります。

**<お問い合わせ先>**

日本生協連 広報部

TEL : 03-5778-8106

## <参考資料>

### ■「きらきらステップ」について

「きらきらステップ」は、忙しい子育て世帯を応援する、冷凍素材を中心とした乳幼児向けのコープ商品です。  
今回発売する2商品を合わせ、離乳食期向けの「for baby」9商品、幼児食期向けの「for kids」6商品の全15商品を展開しています。

「きらきらステップ」は2017年3月に発売以来、こうしたコンセプトが評価され、コープ商品として初めて2017年「第11回キッズデザイン賞（子どもたちを産み育てやすいデザイン部門）」（NPO法人キッズデザイン協議会主催）を受賞しました。

さらに2017年11月には、子育て期のママが愛用する商品やサービス、施設を一般のママたちの投票で選出する表彰制度「第9回マザーズセレクション大賞」（NPO法人日本マザーズ協会主催）を受賞するなど、子育て中の方からも多くの支持をいただいています。



### ■新商品概要（2商品共通）

商品名	CO・OP 国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース	CO・OP 国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース
内容量	8個入り（160g）	
賞味期限	365日	
参考価格	298円（税抜）	
販売方法	全国の生協の宅配および店舗	

※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

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

### ■新商品 調理アレンジ例

パッケージの裏面に、管理栄養士の監修したアレンジメニューを記載しています。

#### <主なアレンジ例>

#### ・「CO・OP 国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース」

##### 【豆乳うどん】

- ①うどんはやわらかくゆで、細かく切る
- ②本品と①を混ぜ合わせる

##### 【材 料】

本品（電子レンジで加熱する）…2個  
ゆでうどん…20g



#### ・「CO・OP 国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース」

##### 【トマトがゆ】

- ①ブロッコリーはゆでて穂先をみじん切りにする。
- ②器におかゆを入れ、本品と①のをのせる

##### 【材 料】

本品（電子レンジで加熱する）…1個  
おかゆ…50g  
ブロッコリー（穂先）…小さじ1/2

