

素材系冷凍食品の売上が過去3年で30%増 ニーズ高まる冷凍食材のお悩み解消調味料を開発！

西友、「みなさまのお墨付き」より冷凍食材と炒めるだけのクイック調味の素を新発売

株式会社西友（以下、西友）は、プライベートブランド「みなさまのお墨付き」より、冷凍食材向けの「冷凍食材と炒めるだけ」と題した調味ソースの新商品として、「コクと甘みの味噌味ソース」、「海鮮仕立てのうま塩味ソース」、「白湯仕立ての醤油味ソース」、「コクと旨みのトマト味ソース」の4種類を2024年4月8日（月）（*1）より販売いたします。



コロナ禍の影響で、ご自宅で料理する人が増え、保存がきく冷凍食品を購入される方が増加したことや、商品の利便性やコストの高さを改めて認識されることなどが追い風となり、「みなさまのお墨付き」の冷凍素材（野菜や果物、シーフードなど）は3年前（*2）と比較し、売上が約30%伸長しております。しかしながらニーズは高いものの、冷凍食材を使用すると水っぽくなる、レシピがワンパターンになるなどのお悩みもありました。そこで、西友ではストックしてある冷凍野菜やシーフードを使って美味しく召し上がっていただける、これまでにありそうでなかった簡単便利な冷凍食材向けの調味料を開発しました。

今回発売する商品では、冷凍食材から出る水分を考慮し、少し濃いめの味付けにしたほか、一部商品では少しとろみをつけることで水っぽさを解消し、調味料が食材に絡みやすくなるよう工夫をして美味しく仕上げられるようにいたしました。さらに、冷凍野菜や冷凍シーフードを使用することで下処理やカットする手間が省け、冷凍野菜は解凍も不要で、炒め工程も4分～10分（※公式レシピの調理時間）と調理にかかる時間を大幅に短縮します。コクや深みはありつつも子どもから大人まで、家族でおいしく食べられる味付けもポイントです。また、1つの商品で2つのレシピを提案しており、日々の献立のレパートリーも広がり、朝のお弁当の作り置きにも活用いただけます。提案レシピ以外にも、お好みでいろいろな冷凍食材と組み合わせてご使用いただけるほか、様々な味付けの素としても使用いただけ、無限にアレンジが広がる商品です。

※同商品は生野菜/肉などでも代用可能です。

なお、西友では、年末までにみなさまのお墨付きブランドの“カット済ミックス野菜”の発売も予定しており、簡便や時短などをはじめとするお客様のニーズにお応えしてまいります。

（*1：店舗により発売時期が異なる場合があります。 *2：2020年と2023年の比較）

～「冷凍食材で簡単おかずソース」のおすすめシーン～

✓ 忙しくて調理を少しでも時短したい時に

✓ 冷凍食材料理のマンネリ解消に

✓ 冷凍食材を活用しはじめたい時に

✓ 手軽に！レパートリーが大事なお弁当の作り置きに

【冷凍食材で簡短おかずソース 商品詳細】

■コクと甘みの味噌味ソース

味噌をベースに、すりごまと練りごまを加えて香ばしさと甘みが広がる味わい。甜麺醬や豆板醬、味噌を使用しているので重なり合う風味が楽しめます。

- ・価格：129円（税抜）/139.32円（税込）
- ・支持率：89.1%
- ・消費者テストの声
 - 野菜と混ぜるだけなので簡単で使いやすい。味噌も濃いめで口当たりがまろやかでおいしい
 - 茄子とひき肉だけでメインのおかずが完成するし、調理もすごく簡単で時短になる



メニュー例（冷凍食材はみなさまのお墨付き商品を使用）

揚げ茄子とひき肉のみそ炒め

冷凍「乱切り揚げナス」(200g)とひき肉(200g)を炒めて完成

トマト煮込み、パスタ、トマトのマリネなど幅広くご使用いただけます。



和風野菜と豚肉のみそ炒め

冷凍「7種の和風野菜ミックス」1袋と豚肉こま切れ(100g)を炒めて完成

和風の煮物や炒め物に。下処理なしで使えて便利です。



■海鮮仕立てのうま塩味ソース

アサリやオイスターソースの旨みがベースになった、うま塩味です。アンチョビペーストもプラスし、コクのある味わいを引き立てます。

- ・価格：129円（税抜）/139.32円（税込）
- ・支持率：90.5%
- ・消費者テストの声
 - 冷凍野菜でも、素材の味を引き出してくれた。手軽に本格的な炒め物ができた
 - 濃厚な海鮮のうま味が凝縮されていて、自分では決して作ることはできない味わいを、簡単に調理できる



メニュー例（冷凍食材はみなさまのお墨付き商品を使用）

ブロッコリーとシーフードミックスの海鮮蒸し

冷凍「高原ブロッコリー」(250g)、冷凍「シーフードミックス」1袋（流水解凍）を炒めて完成

お弁当の付け合わせにも便利。いろどりが豊かに。500gと大容量でストック用におすすめ。

新鮮ないか、えび、あさりを冷凍。食感がありつつ、柔らかい仕上がり。



いんげんとカニカマのトロ卵炒め

冷凍「いんげん」1袋とかにかま(約70g)、卵(Mサイズ2個)を炒めて完成

すじ取りのいらない若いさやのみを使用。



■白湯仕立ての醤油味ソース

白湯スープがベースの醤油味。みじん切りのニンニクとショウガ入り、食欲をそそるような味付けが簡単に叶います。

- ・価格：129円（税抜）/139.32円（税込）
- ・支持率：87.0%
- ・消費者テストの声
 - 冷凍野菜ミックスを使うので用意する材料が少なく、手間がかからなかった
 - 味が薄いわけではなく、白湯の旨みで塩分が控えめでもご飯のおかずとして十分な味付け



メニュー例（冷凍食材はみなさまのお墨付き商品を使用）

和風野菜と豚肉の白湯醤油炒め

冷凍「7種の和風野菜ミックス」1袋
と豚バラ肉スライス（100g）を
炒めて完成



シーフードミックスの白湯焼うどん

冷凍「シーフードミックス」1袋
（流水解凍）と「冷凍うどん」2玉
（電子レンジ解凍）を炒め、溶き卵
（Mサイズ2個）でとじて完成



■コクと旨みのトマト味ソース

トマトペーストとピューレで濃厚なトマト味に仕立てました。

たまねぎエキスとチキンエキスのコク深い味わいで、洋風の一品にもぴったりです。

- ・価格：129円（税抜）/139.32円（税込）
- ・支持率：91.8%
- ・消費者テストの声
 - トマトの酸味や塩味がちょうどよくて野菜とよく絡んでおいしかった
 - 冷凍の野菜と鶏肉を合わせるだけで、メインの品が1品できてしまうのがとても手軽で良かった



メニュー例（冷凍食材はみなさまのお墨付き商品を使用）

洋風野菜と鶏肉のトマトソース煮

冷凍「5種の洋風野菜ミックス」1袋
と鶏もも肉（100g）を炒めて完成



スープやシチューなど、いろいろなレシピに使えます。

揚げ茄子と鶏肉のチーズ焼き

冷凍「乱切り揚げなす」（200g）と
鶏もも肉（100g）を炒め、とろけた
チーズをのせて完成



*各公式レシピの詳細な手順は、商品パッケージの裏面に掲載されています。

ご参考

■伸長するみなさまのお墨付き冷凍食材

野菜や果物、シーフードなどの冷凍食材は、カットの手間暇がかからない時短性と、長期保存できて無駄も少ないという利便性などから、支持を集めています。みなさまのお墨付きの冷凍食材は、過去3年で売上が約30%伸長しています。

下処理不要

皮むきやカット、すじ取りなどの作業が不要で時短になります

いろどりや食感を豊かに

複数の食材を使うことで、見た目も味わいも華やかな一品をサポートします

無駄なく活用&必要な量の調整が簡単

生の食材より長期保存でき、お好みの量だけ使えるので、食品ロスを減らします

西友の素材系冷凍食品は31種類（2024年3月現在）

「みなさまのお墨付き」では便利な冷凍食材の開発を強化し、数を増やしています

※店舗により全種類取り扱いがない場合があります。

【みなさまのお墨付き 素材系冷凍商品充実のラインナップ紹介】 *価格は「税抜/税込」で表記

みなさまのお墨付き 玉ねぎみじん切り

そのまま具材にしたり、タルタルソースにも使えます。昨年12月に発売し、人気急上昇中。

- ・容量：300g
- ・価格：169 円/182.52 円



みなさまのお墨付き 高原ブロッコリー

汎用性抜群。解凍してそのままでも料理の素材として便利。

- 素材系冷凍食品で売上 No1
- ・容量：500g
- ・価格：499 円/538.92 円



みなさまのお墨付き 豚汁の具

豚肉入り6種類の具材。だし入り味噌を加えるだけで豚汁に。長く支持されているロングセラー商品です。

- ・容量：250g
- ・価格：279 円/301.32 円



みなさまのお墨付き ささがきごぼう

面倒なさがきやあく抜きの手間が省けます。きんぴらなど様々な料理に便利です

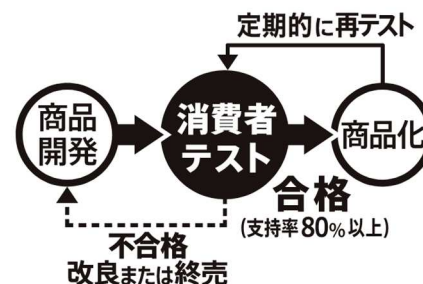
- ・容量：300g
- ・価格：229 円/247.32 円



■みなさまのお墨付きとは

「みなさまのお墨付き」は、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものだけを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上品質にも関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「良いのに安い」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。「消費者が認めた」もののみを商品化する、日本ではどの流通も取り入れていない、西友独自のコンセプトです。

発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。2024年3月末時点で約1300アイテムを取り扱っています。



- ・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>
- ・「みなさまのお墨付き」Instagram：<https://www.instagram.com/osumitsuki/>
- ・「みなさまのお墨付き」X：https://twitter.com/seiyu_pb