



新生活を応援！ドレッシングで味付け簡単

ドレッシングを使った、肉の“作り置き冷凍” やわらかく、おいしくなることを研究で明らかに。 特設サイト「おうちでミールストック」を本日開設

3月31日(水)にサイト開設

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:長南 収、以下キューピー)は、肉をドレッシングに漬けてから冷凍し、解凍後に調理するとやわらかく、おいしくなることを研究で明らかにしました^{※1}。

3月31日(水)に特設サイト「おうちでミールストック^{※2}」を開設し、この調理法を“作り置き冷凍”として新たに紹介していきます。

※1 鶏むね肉、豚ロース肉を使い、キューピー ドレッシング(深煎りごまドレッシング・すりおろしオニオンドレッシング・ごま油&ガーリックドレッシング)で検証。官能評価、機器測定を行った。

※2 「ミールストック」商標出願中

「おうちでミールストック」URL <https://www.kewpie.co.jp/kantan/mealstock/>

コロナ下で内食シフト、週末のまとめ買いと作り置きで“時産”

コロナ下での在宅勤務の定着や外出自粛などにより、家で食事をする機会が増えたことから、週末のまとめ買いや作り置きをする人が増えています。週末の作り置きは、平日の調理時間を短縮し、時間と気持ちにゆとりを生みます。

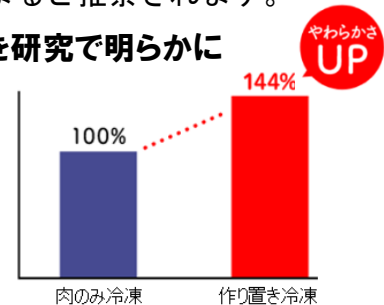
2020年の精肉の消費金額は、4月~12月累計で前年対比約14%増加しています(総務省「家計調査」より)。また、2日に1回は、夕食に肉料理が登場していることも分かっています(キューピー調べ)。

4月からの新生活で、慣れない調理を始める人や、忙しい平日が始まる人も多くなることから、肉料理の作り置きや冷凍保存への関心は高まると推察されます。

ドレッシングで下味を付けた肉は、冷凍してもおいしくなることを研究で明らかに

これまでのドレッシングの機能を生かした調理研究において、ドレッシングに漬けることで肉がやわらかく、おいしくなることが分かっています^{※3}。今回、この調理法を応用し、漬けた後に冷凍し、解凍した肉を調理しても効果があるかを検証しました。その結果、肉をドレッシングに漬けることで、冷凍しても、やわらかく、おいしくなることが分かりました。

※3 キューピーアヲハタニュースリリース 2020 No.74 参照



深煎りごまドレッシングで漬けて“作り置き冷凍”した鶏むね肉のやわらかさを比較(機器測定 分析値一例)

週末に、ドレッシングで下味を付けて冷凍。平日に、焼くだけ

新生活が始まる4月に向け、週末の作り置きで平日の“時産”につながる“作り置き冷凍”のレシピを新たに開発し、特設サイト「おうちでミールストック」で3月31日(水)から公開します。サイトでは、ドレッシングで下味を付けた肉と、家にある野菜を炒めるだけでメインディッシュが出来上がる簡単なレシピを紹介しています。



“作り置き冷凍”の下ごしらえ

キューピーは、今後もドレッシングの新しい可能性を探るとともに、社会のニーズに合致する役立つ情報を届けていきます。

「おうちでミールストック」のサイト概要は以下の通りです。



「おうちでミールストック」サイト イメージ

1. サイト URL

<https://www.kewpie.co.jp/kantan/mealstock/>

2. 主な項目

■ミールストックとは

調理時間を賢く使って自分の大切な時間を創出(“時産”)することです。週末にドレッシングで下味をつけて冷凍保存し、平日に冷蔵庫で解凍し加熱調理する「作り置き冷凍」で、毎日の献立をお手伝いします。



■手順とポイント

下ごしらえ、解凍、調理のポイントを写真付きで紹介します。

■作り置き冷凍レシピ

週末にまとめ買いされることの多い鶏むね肉や豚ロース肉と、ドレッシングを使った作り置き冷凍レシピを掲載します。解凍後の調理時間が10分～15分の簡単レシピをまとめました。



深煎りごまドレッシングで!
鶏むね肉とキャバツとミニトマトのソテー