

## 「子どもに魚を食べさせたい」「お肉のメニューに偏りがち」 ミールキット「白身魚のゆずレモンソースがけ」開発 12月9日より販売開始

生活協同組合コープあいち(本部:名古屋市名東区)は、名古屋女子大学短期大学部(名古屋市瑞穂区)と連携・共同し、同短大生活学科で食分野を学ぶ学生のみなさんとミールキットの「白身魚のゆずレモンソースがけ(2人前)」を開発しました。

この商品は、「子どもに魚を食べさせたい」「どうしても肉のメニューが多くなりがち」という、ご家庭の悩みを解決する一助となるよう、お子さんでも食べやすい味付けの魚メニューとして学生のみなさんがレシピを開発しました。



コープあいちの宅配事業では、毎週ミールキット商品を30品ほど企画しています。ミールキットは、下ごしらえした食材と調味料のセット商品。短時間で手軽に調理ができる人気の商品です。

コープあいちでは産学連携を  
すすめています



### 【商品名】

白身魚のゆずレモンソースがけ(2人前)  
冷蔵 850円(税別)\*初回価格  
製造者:株式会社セトデリカ

### 【販売方法】

12月より毎月1回 宅配事業で企画予定  
初回お届け:12月9日(月)より

### 【レシピ開発のポイント】

- ・白身魚はフリッターにすることで、お子さんも食べやすく
- ・甘酸っぱい柚子レモンソースを使用してさっぱりと
- ・野菜も摂れるよう、いんげんやしめじを加えて



白身魚フリッター・いんげん・ぶなしめじ・柚子レモンソース・バターをセット

### ■お問い合わせ先

(TEL)052-703-1257

広報広聴デジタル推進部 稲嶋

### 生活協同組合コープあいち

理事長:森 政広(もり まさひろ) 組合員数56万人 総事業高651億円(2023年度)

〒465-8611 名古屋市名東区猪高町大字上社字井堀 25-1

TEL 052-703-6022 FAX 052-703-3387

<https://coopaichi.tcoop.or.jp>

次ページに資料を添付しております。あわせてご覧ください。

12月2週・商品カタログより抜粋

カット済み・下ごしらえ済だから  
美味しいらくちん/  
**ミール  
キット**  
Meal Kit

おすすめ3つのポイント!

ポイント1 調理方法は炒める・煮るなど  
ポイント2 毎日の献立に悩まない  
ポイント3 使い切りでムダがない

■調理マークが複数入っているものは下ごしらえに使用する調理マークも含まれています。  
■主菜・副菜・汁物の3点セットには主菜の調理マークのみがついています。

**産学連携!**  
名古屋女子大学短期大学の学生さんが商品開発!

～食卓にもっと魚を並べたい!子どもにもっと魚を食べてほしい!そんな願いを形にしました～  
食分野を学ぶ学生のみなさんが“子どもたちに食べてほしい食材、不足しがちな栄養素を摂れる”ことを目指し、誰もが食べやすい、でもちょっと家庭ではつくりにくいアレンジメニューを考案。コープあいち・デリア食品・東海コープと一緒に商品をつくりました。

〈調理例〉

ぜひお試しください!  
**新登場**

107 減  
減糖 減塩 減油  
減糖 減塩 減油  
減糖 減塩 減油

調理時間目安  
約10分

白身魚の  
ゆずレモンソースがけ  
2人前(フライド)  
1セットあたり506kcal ④1セットあたり1.5g  
消費期限 冷蔵 冷蔵 冷蔵  
お届け日翌日まで セトデリカ/国内製造 (次回1月1週税込価格950円にてご案内予定)

お試し価格  
850円  
税込918円

子どもでも食べやすいようムニエルをイメージしました。ゆずレモンソースでさっぱりした味わいに仕上げています。

学校法人 越原学園  
名古屋女子大学短期大学部  
生活学科

