

2020年11月24日

おうちにいながら“手の届くプレミアム感”

生鮮冷凍キット「Stockitchen（ストックキッチン）」の新商品登場

この度、株式会社日本アクセス(所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一)は、生鮮冷凍キット「Stockitchen（ストックキッチン）」の新商品として、『プレミアム』シリーズを発売いたしますのでご案内します。



■Stockitchen プレミアムとは

「Stockitchen」は共働き家庭の増加や、まとめ買い需要の増加を背景に開発した、当社オリジナルの「家庭用生鮮冷凍ミールキット」です。今回新たに登場した『プレミアム』シリーズは、「いつもより、ちょっと贅沢」をコンセプトに、おうち時間をもっと豊かにしていただきたいという想いのもと“手の届くプレミアム感”を実現しました。

■特徴 「プレミアム」シリーズ3つのこだわり

1. メニュー、レシピ

レストランで食べるようなスペシャルなメニューを、わかりやすいレシピで手軽においしく手作り

2. 食材、製法

希少食材のほか、熟成やスチーム焼成など下ごしらえにもこだわった食材を使用

3. 味わい、香り

プロの手法ならではの味わいと、食欲をそそる香り

■商品ラインナップ



○エビの旨味を愉しむ 「魚介の彩りパエリア」(写真左)

フライパンでお米をオリーブオイルで炒めたら、サフランが香る鮮やかなソースと、色とりどりの具材を加えて、立ち上る湯気と香りに心を躍らせながら炊き上げるだけ。

特別なお米を使っているのです、炊飯時間はたったの7分。香ばしく焼き上げたエビと、ふっくら柔らかい魚介を、おこげと一緒に楽しみいただけます。

○熟成のどぐろ入り 「魚介の贅沢ブイヤベース」(写真右)

お鍋に油をひき、鼻をくすぐるエビとスパイスの香りを楽しみながら具材を炒め、野菜からじっくり作ったスープを加えて10分煮込むだけ。高級魚のどぐろの深い味わいが野菜の甘みたっぷりのスープに溶け込んだ、至高のブイヤベースです。

■発売日 2020年12月1日より

■こだわり食材の紹介

商品名	「魚介の彩りパエリア」	「魚介の贅沢ブイヤベース」
食 材	<p>■有頭ブラックタイガーエビ 一般的な養殖エビより、時間をかけて大切に育てたエビを、上記の熱で色鮮やかに焼き上げました。</p>	<p>■のどぐろ(生食用) 新鮮なのどぐろは、身が小さくても味は抜群。振り塩をして、一晩かけてじっくり旨味を閉じ込めました。</p>
製 法	<p>■スチーム焼成 蒸気の熱でしっとり色鮮やかに焼きました</p>	<p>■振り塩熟成 一晩かけてじっくり旨味を閉じ込めました</p>
味 わ い	<p>■野菜とエビの風味がご飯に凝縮 野菜と魚介の複雑な旨味を堪能できます</p>	<p>■ミルポワの優しさと魚介のコク 魚介に続いて野菜の甘みが余韻に残ります</p>
香 り	<p>■ふんわり通り抜けるエビとサフラン 高級ハーブのサフランが香りのインパクトに</p>	<p>■はじけるトマトと魚介の濃い香り リッチな香りが湯気とともに鼻をくすぐります</p>

以 上