

2026年3月5日

前年比 200%と好調、イトーヨーカドーの冷凍ミールキット『フローズンシェフズレシピ』シリーズ 20 アイテム目となる春の旬「さわら」を使用した商品が新登場！ ～イトーヨーカドー・ヨークフーズなどの約 130 店舗にて 3 月 5 日(木)より順次発売～

株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都品川区 代表取締役会長兼社長：真船 幸夫、以下「イトーヨーカドー」）は、オリジナル冷凍ミールキット『フローズンシェフズレシピ』シリーズから、春が旬の魚「さわら」を使用した新商品「骨取りさわらと厚揚げの味噌炒め用」を 2026 年 3 月 5 日(木)より、イトーヨーカドー、ヨークフーズ、ヨークマートなど約 130 店舗にて順次発売します。



『フローズンシェフズレシピ』は、和・洋・中の肉や魚を使った多彩なメニューを手軽に楽しめる冷凍ミールキットシリーズです。「下処理不要」、「フライパンひとつで完成」という簡便さに加え、シェフ品質の味わいを自宅でお楽しみいただける点が特長です。共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化を背景に、年々需要が拡大しており、2025 年度の既存店売上は前年比 200%を記録するなど、多くのお客様にご利用いただいています。

このたび、新たに発売する「骨取りさわらと厚揚げと野菜の味噌炒め用」は、「魚は好きだが、骨や下処理が面倒」「調理に手間がかかる」といったお客様の声を踏まえ、骨をあらかじめ取り除いたさわらに、厚揚げと彩り豊かな 5 種類の野菜をセットにしました。味付けには西京漬の素をベースにしたコク深い甘味噌を使用し、栄養バランスのとれた華やかな一皿に仕上げました。忙しい毎日でも、季節感あふれる魚料理を手軽にお楽しみいただけます。本商品の発売により、本シリーズは全 20 アイテムとなりました。

イトーヨーカドーは、今後もお客様の声に寄り添った商品開発を通じて、地域のお客様の日常をより楽しく、豊かに、そして便利にすることを目指してまいります。

商品名：骨取りさわらと厚揚げと野菜の味噌炒め用

価格：599 円（税込 646 円）

特長：春に旬を迎える「さわら」を使用し、皮や骨を丁寧に取り除くことで食べやすく仕上げました。西京漬の素をベースにした甘味噌を使用し、コク深く上品な味わいに仕上げています。また、厚揚げと 5 種類の彩り豊かな野菜を組み合わせることで、満足感がありながら、栄養バランスと見た目の華やかさも両立した商品です。

※画像イメージです

※一部店舗により取り扱いが無い場合や、価格が異なる場合がございます。



<『フローズンシェフズレシピ』の商品一例>



商品名：米どりもも肉と野菜の 黒酢あん炒め

価格：599円（税込 646円）

特長：米黒酢・ぶどう酢・りんご酢のほどよい酸味に、デーツ果汁のフルーティな甘みを加えた黒酢あんを使用しました。鶏もも肉と野菜の旨みを引き立て、バランスの良い味わいに仕上げた商品です。



商品名：米どりもも肉とごろっと野菜の ガーリックバター醤油炒め

価格：599円（税込 646円）

特長：焙煎にんにくの香ばしいコクと、バター豊かな風味が広がるガーリックバター醤油を使用。素材の旨みを引き立て、食欲をそそる味わいに仕上げた商品です。



商品名：チキンステーキとごろっと野菜の ガーリックチーズソテー用

価格：599円（税込 646円）

特長：チーズの風味とにんにくの香りがきいた洋風オイルソースが、ジューシーなチキンステーキと野菜にしっかり絡み、コク深い味わいをお楽しみいただけます。



商品名：海老とブロッコリーの うま塩炒め

価格：599円（税込 646円）

特長：にんにくの風味とごま油の香りを効かせた特製塩だれに、人気の海老を使用しました。香ばしさと旨みのバランスが良く、老若男女問わず楽しめる一品に仕上げています。



商品名：**骨取りサーモンバター醤油**

価格：599円（税込646円）

特長：骨取りサーモンに2種の醤油と魚介の旨みを効かせた特製タレに、相性の良いバターを加えました。ブロッコリーとアンデスポテトが彩りを添え、コクと風味を楽しめる満足感のある一品です。



商品名：**骨取り白身魚のバジルソース**

価格：599円（税込646円）

特長：あっさりとした白身魚に、バジルを中心としたハーブとスパイスの風味豊かなソースを合わせました。彩りを添えるブロッコリー、トマト、じゃがいもがセットなのうれしいポイントです。



商品名：**3種のシーフードアヒージョ
(えび・いか・あさり)**

価格：599円（税込646円）

特長：ガツンと効いたにんにくの風味と、隠し味にワインを使用したことで、旨みとコクが際立つ味わいに仕上げました。



商品名：**骨取り赤魚のアクアパッツァ用**

価格：599円（税込646円）

特長：骨取りの赤魚を使用。水とオリーブオイルを加えて調理するだけ。複数のにんにくと隠し味のワインを使用してコクを出しました。

※画像はイメージです。

※一部店舗により取り扱いが無い場合や、価格が異なる場合がございます。

以上