

忙しい女性のための“やさやさ食事シリーズ”第1弾！

「新潟やさいたっぷり体にやさしいすーぷ」1月14日(金)新発売

①にんじん②じゃがいも③ポトフ④コンソメ⑤シーフードの5種類のスープ



■新潟やさいたっぷりの体にやさしいすーぷ

■にんじんスープ盛付例

新潟県新潟市で平成26年から料理教室を経営しているクッキングライフ nukunuku (代表：渡辺 まゆみ ワタナベ マユミ)と申します。当店は東中通治い、新潟駅から車で10分の場所にあり、これまで料理教室、紙面等のレシピ掲載などを中心に行ってきました。夫(渡辺敏之)がオーナーシェフで、以前は欧風料理店「ティオペペ」を経営しておりました。昨年には、看板商品の「パエリア」を自宅でも楽しめるパエリアキットにして販売致しました。

この度は、働く女性、家事・育児に忙しい女性の方を対象に“やさやさ食事シリーズ”第1弾として「新潟やさいたっぷり体にやさしいすーぷ」(通称：やさやさすーぷ)を1月14日(金)より新たに販売することになりました。この商品の特徴は、新潟の無農薬野菜(にんじん・じゃがいも・たまねぎ・季節の野菜など)、ブランド鶏(越の鶏)、佐渡産の魚介類を使用し、素材を最大限に活かしたスープをシェフの職人の技で手作り、スープと具材を別々に分けて瞬間冷凍にして、そのままの味をご家庭へお届けいたします。

この商品を通じて、忙しい全ての女性にエールを贈れればと思っております。
つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国の20代～100才までの女性」

詳細⇒素材にこだわりを持ち、健康意識の高い女性で日々忙しくされている方

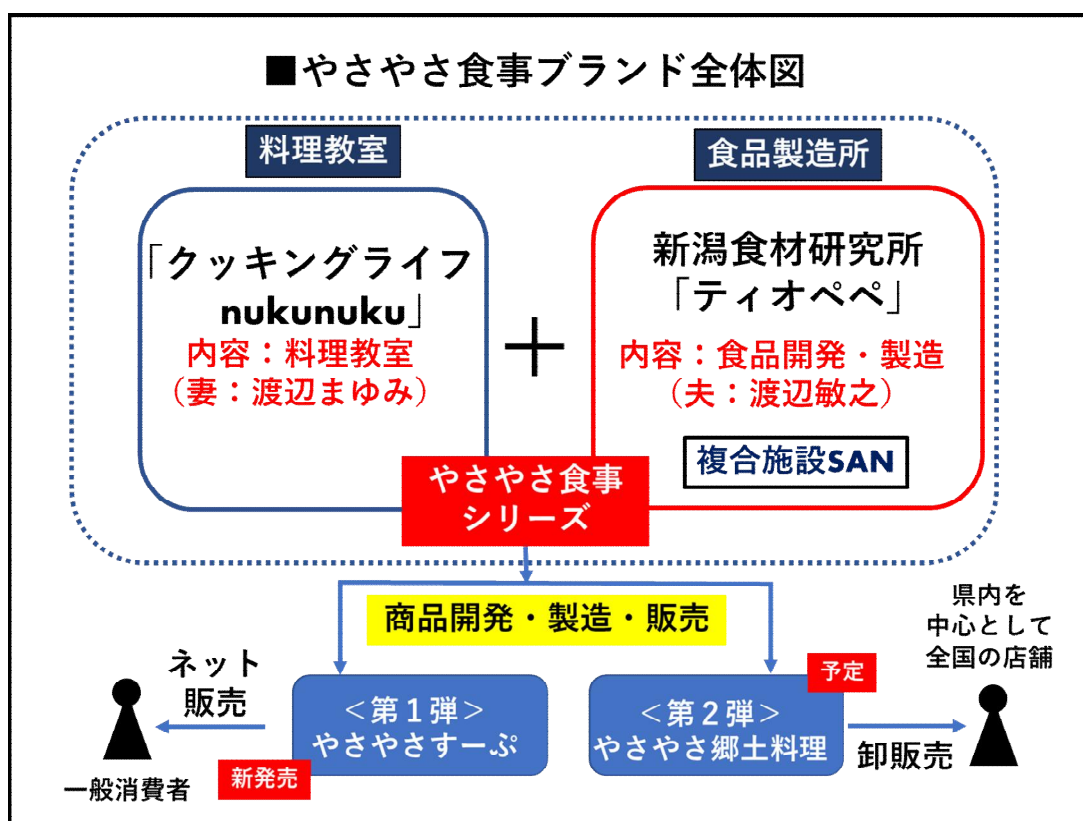
2.【コンセプト】 「 価値 」×「 商品 」

詳細⇒新潟の顔が見える生産者から届く季節ごとの野菜や魚介を使って、素材を最大限に活かしたスープをシェフの職人の技で手作り、瞬間冷凍したものをご自宅で湯煎で温めるだけで、簡単にたっぷり野菜のスープが完成します。

3.【強み】(WONDER)「商品開発の経緯」(主人と私)

詳細⇒夫は欧風料理店「ティオペペ」の元シェフで、現在は昨年12月にオープンした新潟食材研究所「ティオペペ」で食品に関わる商品の製造および販売を行っております。私自身は「クッキングライフ nukunuku」で料理教室を開催しております。その二人が、この度、共同で“やさやさ食事シリーズ”の開発に取り組みました。

4.【リリースのポイント】※やさやさ食事ブランド全体図



5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

料理教室に通ってくれている多くの女性達の悩みである「野菜不足」「栄養の偏り」が少しでも改善されればと私が考案したスープを、30年間料理一筋の夫のシェフが手作りで作っている商品です。顔が見える自然栽培野菜の農家、佐渡の漁師から届くその時期の一番良い厳選した新潟食材を、じっくり炒め、じっくり煮込み、それぞれに適した調理法で丁寧にスープに仕上げています。体の中から元気になれる、活力がわく、ほっとする、そんな商品をこれからもご提案できればと思っています。

<以下、参考資料>



■代表者 渡辺まゆみ

東京都出身、栄養士 昭和女子大学で栄養学を専攻
東京の中学・高校の家庭科教員として勤務
もっと「食」の現場に近く、食の大切さや楽しさを伝える仕事を
したく古民家カフェ勤務後
都内料理教室講師として勤務結婚を機に新潟に移住
2014年1月に夫 欧風料理店「ティオペペ」2階にクッキング
スタジオをOPEN

ビギナークラスから上級者クラスまで、月30～35本レッスンを行う。

雑誌、フリーペーパーのレシピ掲載、栄養指導、専門学校での調理実習などを行う。

商品開発、店舗メニュー開発にも携わる。

■商品概要

商品名	「新潟やさいたっぷり体にやさしいスープ」
特徴	無農薬、無添加などからだにやさしいスープが湯せんで手軽に本格シェフの味が食べられる冷凍タイプのスープ
発売日	令和4年1月14日（金）
販売先	ネット販売、卸販売
販売価格	にんじん ￥648（税込） じゃがいも ￥648（税込） ポトフ ￥972（税込）

	コンソメ ￥1080 (税込) シーフード ￥1296 (税込)
--	-------------------------------------

<資料に関してのお問合せ先>

ティオペペ 広報担当：渡辺まゆみ

電話：025-225-6677 (携帯090-1737-4891)

FAX：025-225-6677

E-Mail：tiopepe0401@gmail.com

HP アドレス

住所 〒951-8116

新潟県新潟市中央区東中通1番町86-81 サカエビル1階

令和4年よりお引越し

新潟市中央区古町通3番町653 「SAN」内