

報道関係者各位

2026 年 2 月 5 日

「どの魚を使う?」「どう作る?」の悩みを解消!
知っているけど作ったことのないアクアパッツァを家庭で手軽に調理
『地中海風 白身魚のアクアパッツァ』リニューアル発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、水産売場向けの商品として、「地中海風 白身魚のアクアパッツァ」を 2026 年 2 月 15 日(日)よりリニューアル発売いたします。



<商品特徴>

魚介のおいしさを引き立てる本格的な味わいのアクアパッツァ用ソース

- ・白ワインと魚介ブイオンをベースに 3 種のハーブとオリーブオイルを配合
- ・ストレートタイプ(切り身魚 2〜3 切れ分)

※アクアパッツァとは

白身魚や貝類などの魚介を蒸し煮にし、魚介の旨みを味わうイタリア発祥の料理です。



<リニューアルポイント>

- ・商品名称を「地中海風 アクアパッツァ」から「地中海風 白身魚のアクアパッツァ」に変更
- ・あっさりとした白身魚でもしっかりとした味に仕上がるようあさりの旨みを UP
- ・フライパンで約 10 分の簡単調理であることをパッケージに明記

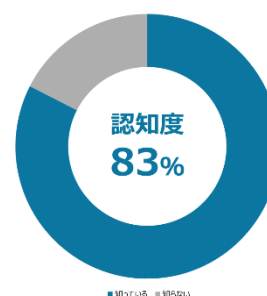
<リニューアル背景>

■魚料理の新たな選択肢

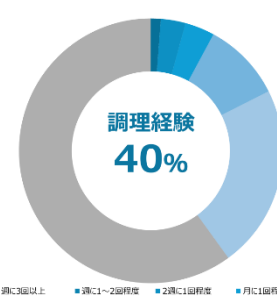
アクアパッツアの認知度は2025年に80%以上と年々認知率が増えているメニューですが(当社調べ 2025年 N=200)、家庭での調理経験としては40%程度とかなり少ない状況となっています。アクアパッツアを家庭で調理しない理由としては、「調理の手間がかかる」「調理方法がわからない」「どの魚種をつかったらいいのかわからない」といった回答が挙げられており(当社調べ 2025年 N=200)、調理ハードルが高いメニューだと生活者から認識されていることがわかりました。

そこで「どの魚を使う?」「どう作る?」といった悩みを一目で解消できるパッケージへとリニューアルします。魚料理の選択肢を広げる“作りやすいアクアパッツア”として、日々の食卓に気軽に取り入れていただくことを目指します。

アクアパッツアの認知度



アクアパッツアの家庭での調理頻度



<魚介料理の新レパートリーとしての地中海風提案>

魚介を使った家庭料理の頻度は減少傾向にあります。背景には、魚介の価格高騰や下処理・調理の手間が負担となっていることが挙げられます。地中海風シリーズでは、

- ・ 外食のようなお洒落な料理が作れる
- ・ ご飯ではなくパンやパスタなどの洋食の主食が合う
- ・ ワインなどのお酒と相性が良い

といった魚介メニューを手軽に調理することができます。

価格高騰の対策には限りがありますが、一方で「下処理の手間」や「どう調理すればいいのか」という不安は、簡便調味料を使うことによって大きく軽減できます。これにより、魚調理に苦手意識を持つ方でも扱いやすく、これまで家庭で作られる機会の少なかったメニューでも取り入れやすい環境を提供します。なかでもアクアパッツアは、幅広い食シーンに対応するメニューです。ハレの日の特別な一皿としてはもちろん、平日の夕食における時短メインディッシュとしてもお召しあがりいただけます。

<おすすめの召しあがり方>

○アクアパッツアのペパスタ

魚介の旨みを最後まで楽しむペパスタ！別茹でしたパスタを和えるだけで完成します。



○さけのアクアパッツア

汎用性の高いさけを使用！見た目も鮮やかなアクアパッツアができます。



<商品概要>

商品名	地中海風 白身魚のアクアパッツァ
内容量	200g
入り数	1 ケース=10 パック
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
賞味期間	540 日
参考小売価格	200 円(税抜)／216 円(税込)

素材、きわだつ。

モランボン