

Press Release

2014年 12月 4日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

冬のあったか人気メニュー おでんに「純とろ」をプラス！ ～サッポロビール(株)、JA 全農長野とタイアップ企画を実施～

12月に入り気温がぐっと下がるこの時期に、食べたくなるのは、おでんや鍋などのあったかメニュー。「純とろ」は、うどん、そば、味噌汁・吸い物などに使われるのが一般的ですが、最近では、おでん、鍋、湯豆腐に使われる方が増えており、冬期は、商品パッケージでもおでんのシズル写真を載せています。

さらに、本年は、サッポロビール(株)、JA 全農長野、フジッコ(株)の3社で、野菜ソムリエのCanaco氏が監修した“えのき、しめじ、純とろ”の入ったヘルシーな「キノコおでん」とサッポロビール(株)の「麦とホップ The gold」、「極ZERO」との食べ合せメニュー提案のタイアップキャンペーンを12月1日より開始しています。今後、量販店の店頭では、青果売場を中心に順次、大規模な試食販売を実施していきます。

そして、おでんに「純とろ」を加えるのには、理由があります。とろろ昆布の厚みは、なんと0.01mm～0.02mm。昆布の細胞のひとつのサイズよりも小さいので、食物せんいや脂溶性成分さらには、グルタミン酸などのうま味成分も溶け出しやすくなります。簡単ひとつまみ加えるだけで、ふだんの生活に不足しがちな食物せんいやうま味がアップしてよりおいしくなります。

この冬は、おでんに「純とろ」を加えた「キノコおでん」を囲みながら「麦とホップ The gold」「極ZERO」と共に楽しみください。

<参考：昆布の栄養機能研究会サイト>

<http://www.kombu-labo.jp/topics/index.html>

<純とろ>



<キノコおでん ポスター>



ゴールデン キノコおでん




きのこの肉味噌ゴールデンおでん

お徳素材

◆〈材料〉4人分

しめじ	100g
なめこ	1/2袋
エリンギ	2本
えのきたけ	200g
ベーコン	2枚
油揚げ	2枚
うずらの卵	4個
かんぴょう	4本
大根	1/4本
はんぺん	2枚
とろろ昆布	適量
紫蘇	適量

◆〈だし汁〉

水	1000cc
昆布	4枚(10cm長さ)
酒・みりん	各大きじ1
塩	小さじ1

◆〈肉味噌〉

鶏ムネひき肉	150g
酒・みりん・味噌	各大きじ2
砂糖	大きじ1
だし汁	80cc
すりごま	大きじ2
生姜(おろし)	小さじ2
ザーサイ(みじん切り)	30g
ラー油	少々
いりごま	大きじ1

◆〈ポイント〉

いつものおでんに肉味噌を添えるだけで、豪華おでんに変身! 鶏ムネひき肉を使用することにより、しつこくない肉味噌ができる。しめじとなめこは油揚げに詰め、ボリュームある巾着に。はんぺんはとろろ昆布で高級素材に。


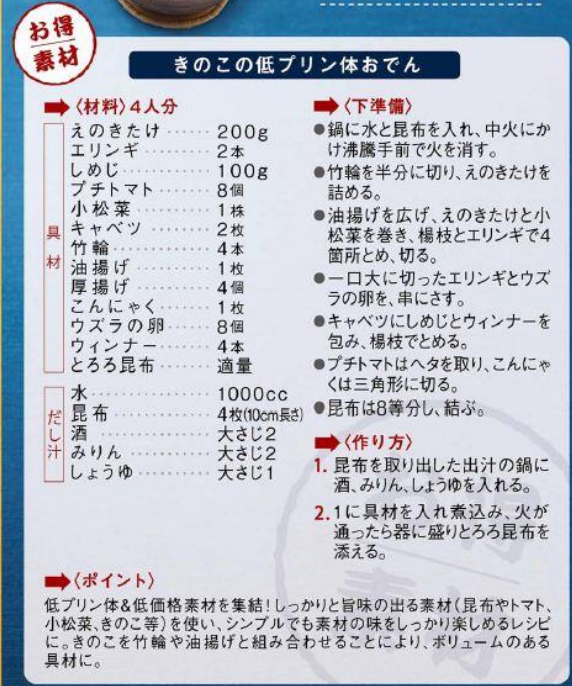
◆〈下準備〉

- 鍋に水と昆布を入れ、中火にかけ沸騰手前で火を消す。
- しめじ(半量)となめこを、2等分した油揚げに詰め、ウズラの卵を割り入れかんぴょうで縛る。
- えのきたけを2等分したベーコンで巻き、楊枝でとめる。
- はんぺんは2等分し、切り込みを入れ、とろろ昆布を詰める。
- 大根は皮をむき、面取りしたら下茹でし、エリンギは縦4等分に裂き、しめじ半量はほぐす。
- 昆布は8等分し、結ぶ。

◆〈作り方〉

1. 肉味噌をつくる。鍋にひき肉をいれ、中火にかけほぐしながら炒め、その他の材料を順番に加えて炒める。
2. 昆布を取り出した出汁の鍋に酒とみりん、塩を加え、具材を入れて煮込み、紫蘇を敷き肉味噌を添える。

低プリン体 キノコおでん

きのこの低プリン体おでん

お徳素材

◆〈材料〉4人分

えのきたけ	200g
エリンギ	2本
しめじ	100g
プチトマト	8個
小松菜	1株
キャベツ	2枚
竹輪	4本
油揚げ	1枚
厚揚げ	4個
こんにゃく	1枚
ウズラの卵	8個
ウィンナー	4本
とろろ昆布	適量

◆〈だし汁〉

水	1000cc
昆布	4枚(10cm長さ)
酒	大きじ2
みりん	大きじ2
しょうゆ	大きじ1

◆〈下準備〉

- 鍋に水と昆布を入れ、中火にかけ沸騰手前で火を消す。
- 竹輪を半分に切り、えのきたけを詰める。
- 油揚げを広げ、えのきたけと小松菜を巻き、楊枝とエリンギで4箇所とめ、切る。
- 一口大に切ったエリンギとウズラの卵を、串にさす。
- キャベツにしめじとウィンナーを包み、楊枝でとめる。
- プチトマトはヘタを取り、こんにゃくは三角形に切る。
- 昆布は8等分し、結ぶ。

◆〈作り方〉

1. 昆布を取り出した出汁の鍋に酒、みりん、しょうゆを入れる。
2. 1に具材を入れ煮込み、火が通ったら器に盛りとろろ昆布を添える。

◆〈ポイント〉

低プリン体&低価格素材を集結! しっかりと旨味の出る素材(昆布やトマト、小松菜、きのこ等)を使い、シンプルでも素材の味をしっかりと楽しめるレシピに。きのこを竹輪や油揚げと組み合わせることにより、ボリュームのある具材に。

お問合せ先: フジッコ株式会社
 責任者: 取締役マーケティング本部長 北島 幹也(きたじま みきや)
 担当者: マーケティング推進部 作田 憲昭(さくた のりあき)
 TEL: 078-303-5361 / FAX: 078-303-5904 / E-MAIL: n-sakuta@fujicco.co.jp