

# 2月14日「バレンタインデー」は、 お得に手作りチョコを作ろう！ バレンタイン応援キャンペーン「バレンタイン祭」開催！

2015年2月11日（水）

株式会社ニジボックス

## レシポ!



レシートを使った新感覚特売サイト「レシポ」を運営する株式会社ニジボックス（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：麻生要一 以下 ニジボックス）は、2月14日の「バレンタインデー」にちなみ、手作りチョコを作るみなさんを応援するべく「バレンタイン祭」を開催いたしますことをお知らせいたします。

### ●「バレンタイン祭」概要

#### ・期間

2015年2月11日（水）～2月15日（日）

#### ・対象商品

チョコレート菓子なら何でも対象となります。

手作り派には欠かせないココアパウダーやお子様も喜ぶチョコレート菓子も対象です。

※購入店舗は不問です。

#### ・ポイント付与

70ポイント

※1ポイント＝1円相当分の提携先ポイントに交換可能です。

#### ・応募方法

対象商品を購入したレシート画像を「レシポ」でアップロードしてください。

※アップロードするレシート画像は対象商品を購入したことがわかる表記のものにしてください。

※アップロード期間はレシート発行日から3日以内ですので、ご注意ください。

## **・応募上限**

お一人様1回まで

## **●「レシポ」を使ってお得に作れる！生チョコレシピ**

今年のバレンタインは板チョコを買って手作りチョコをつくってみませんか？

材料：板チョコ3枚（約180グラム）、生クリーム（100グラム）、ココアパウダー（適量）

※はちみつやブランデーなどを加えるとより一層おいしくなります。

使用する主な道具：ボウル、鍋、ラップ、型、ゴムベラ

- ① 細かくした板チョコをボウルに入れて、湯煎で溶かします。
- ② 生クリームをお鍋に入れ、温めます。（沸騰しないように注意）
- ③ ②を①に加え、ゴムベラなどで混ぜ合わせます。
- ④ ラップを敷いた型に③を流し入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やします。
- ⑤ チョコが固まったら型から取り出し、適当な大きさにカットし、ココアパウダーをまぶせば完成です。

## **●「レシポ」とは**

毎日のお買いものが“超”お得になる特売情報が掲載されているサイトです。

ユーザーは、掲載商品をコンビニ・GMS等の店舗で購入し、そのレシート画像を送ることでポイント（レシポポイント）を受け取ります。付与するポイント数、数量、実施店舗は商品ごとに異なりますが、「100円の飲料水を購入すると100ptポイントバック」等もあり、圧倒的な特売感覚で買い物できることが特徴です。たまったレシポポイントに関しては、提携先ポイントに交換可能です。

※2015年2月現在の提携先：商品券、Amazonギフトなど

ポイントの提携先は順次拡大予定です。

利用するためには、レシポサイトへの会員登録が必要です。（PC、スマホ）

スーパー・コンビニの売れ筋商品から新商品までを幅広く取り扱う予定となっておりますので、今後にご期待ください。

URL：

[https://recipo.jp/goods\\_detail.html?sid=214&utm\\_source=news&utm\\_medium=pr&utm\\_campaign=choco](https://recipo.jp/goods_detail.html?sid=214&utm_source=news&utm_medium=pr&utm_campaign=choco)

今後もニジボックスは、店頭実売効果を最大化されるデジタルソリューションパッケージを開発して参ります。

お問い合わせ先

株式会社ニジボックス 広報担当：横山、松原

〒104-0054 東京都中央区勝どき1-13-1イヌイビル・カチドキ4 F

tel: 03-6705-9440 fax: 03-6705-0160

<http://nijibox.jp/>