

2022年10月24日

M'S Kitchen

エムズキッチン

エムズキッチン

オンライン料理教室「M'S Kitchen」で

国産生乳の消費拡大に貢献！

北海道産生乳 100%使用の「クラフト フレッシュモッツアレラ」と

トマトを活用した寒い冬にぴったりなレシピをご提案

11月～12月の期間限定で開催

森永乳業は、国産生乳を使った乳製品の消費拡大に貢献するため、オンライン料理教室「M'S Kitchen」にて、乳製品を使用した特別レシピの講習会を11月から12月にかけて開催いたします。

「M'S Kitchen」は身近な食材に、牛乳、乳製品をプラスした、森永乳業オリジナルのレシピと、健康に関する知識が学べる出張料理講習会として2003年より、多くのお客さまに好評いただいています。2021年6月からはオンライン形式での開催となり、ご自宅から参加できることから、より手軽にご家族で体験いただけるようになりました。

ご紹介するメインレシピは、北海道産生乳を100%使用したフレッシュチーズ「クラフト フレッシュモッツアレラ」とカゴメ(株)の「甘熟トマト鍋スープ」を使用した冬にピッタリの鍋料理「のび～るモッツアレラのトマト鍋」です。現在、「クラフト フレッシュモッツアレラ」は、カゴメ(株)の「甘熟トマト鍋スープ」とタイアップしオリジナルレシピを店頭や当社Webサイトで紹介しています。チーズとトマトの相性の良さを最大限に引き出したオリジナル鍋レシピを多くのお客さまに召し上がっていただきたいと思い、このレシピを選びました。さらに、デザートとして「森永のおいしい牛乳」を使用した冬のホームパーティーにぴったりな「スノーマンミルクプリン」のレシピを合わせてご紹介します。今回の特別なお料理教室を通して、乳のおいしさや健康について学ぶ機会を提供し、牛乳・乳製品の需要喚起に努め、消費拡大の一助になればと願っています。

森永乳業は、コーポレートスローガン「かがやく“笑顔”のために」のもと、森永乳業グループ10年ビジョンにて「サステナブルな社会の実現に貢献し続ける企業へ」を掲げています。オンライン料理教室「M'S Kitchen」を通して、乳製品をよりおいしく召し上がっていただくきっかけを提供し、子どもたちの健やかな成長を応援できる環境づくりに貢献してまいります。



＜のび～るモッツアレラのトマト鍋＞



＜スノーマンミルクプリン＞

1. 開催概要

- ①開催日:11月12日(土)10:00～ 13:00～、11月26日(土)10:00～ 13:00～
12月10日(土)10:00～ 13:00～、12月24日(土)10:00～ 13:00～ 計4日、8回
※所要時間は各回90分を想定

②プログラム内容

「調理」、「食育講和」、「使用商品の説明」、「チーズとトマトの相性について」などを予定

③レシピ内容

(1)のび～るモッツアレラのトマト鍋

トマトの旨みとモッツアレラチーズのミルク感がよく合う洋風鍋です。お子さまにも食べやすい甘みのある風味で、野菜がたっぷり食べられます。お好みの食材で、手軽にアレンジをお楽しみいただけます。

(2)スノーマンミルクプリン

なめらかなミルクプリンにマシュマロで作ったスノーマンを飾れば、冬にぴったりのデザートの完成。ホームパーティーにもおすすめです。

2. オンライン料理教室「M'S Kitchen」とは

概要 : 森永乳業の管理栄養士と一緒に、牛乳、ヨーグルト、チーズなどの乳製品を使ったオリジナルレシピを作りながら、食と健康、お子さんの成長に関する知識を学ぶことができます。

目的 : 「乳製品と組み合わせるとより効果的な食材」や「乳製品が体に良い理由」など、乳製品が成長期のからだづくりや健康サポートに役立つこと、より乳製品を身近に感じていただき日々の食生活を豊かにすることを目的としています。

対象者:小学生以上のお子さまと保護者の方向け

(小学生のみの参加は不可としています。小学生以上の方は「小学生以上のお子さんと保護者の方のコース」のみ小学生から参加可能)

申込方法:詳細については下記 URL よりご覧ください。開催日 2 日前までに、必要事項を記載の上、メールにて事前お申し込み。(定員制) https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/mskitchen/



3. 参考

◆「クラフト フレッシュモッツアレラ」について

北海道産の生乳を100%使用したフレッシュチーズです。ふんわりとしたミルク味ともちもちとした食感で毎日の食卓を彩ります。カプレーゼをはじめ、トマトとの相性はぴったりです。サラダには、手軽なひと口タイプの「クラフト ひとくち フレッシュモッツアレラ」もおすすめです。



◆「カゴメ 甘熟トマト鍋スープ」について

キャベツやソーセージなどの洋風の具材と相性が良く、シメではオムライスがお楽しみいただけるトマトベースの洋風鍋用スープ。トマトと3種のチーズに魚介だしを加え、コクと旨味が感じられる濃厚な味わいが特徴です。トマト、にんじん、キャベツ、ブロッコリーなど様々な野菜をおいしく食べられます。



以上