

『人気ママブロガーからの一品！』

「とり釜めしの素」を使ったボリュームたっぷりの
お手軽料理のレシピ動画が3月13日【月】から公開!



丸美屋食品工業株式会社（本社：東京都杉並区、社長：阿部豊太郎）は、釜めしの素市場NO.1※ブランド「釜めしの素」シリーズを手軽に楽しめるレシピ動画をお料理ブログのポータルサイト「レシピブログ」の各種SNSにて2017年3月13日【月】から公開いたします。ご家庭で「釜めし」をより手軽に楽しんでいただきたいという思いから、「とり釜めしの素」を使ったアレンジレシピを展開いたします。（※インターズSCI釜めしの素市場2015年1月～12月金額シェア）

今回公開されるレシピは2品。ブロガー兼料理研究家として幅広く活躍しているゆーママさん、珍獣ママさんが考案してくれたレシピをより分かりやすく動画にいたしました。ゆーママさんは、家族全員で楽しめる「釜めし親子丼」を紹介、そして珍獣ママさんは、とり釜めしにピザ用チーズ入りのオムレツをのせた子供が大好きそうな「釜めしオムライス」を紹介しました。3月22日【水】には家庭でよく活用されている丸美屋のロングセラー商品をアレンジしたレシピ動画2弾が公開されますので、ご期待ください。

▽参考URL

①釜めしオムライス：<https://www.youtube.com/watch?v=zQQEUjO-F-0>

②釜めし親子丼：<https://www.youtube.com/watch?v=OZkSolYF3VY>

レシピブログ公式Youtube：<https://www.youtube.com/user/recipeblog>

※レシピブログ内Cookingrammer Projectの公式アカウント：

<https://www.instagram.com/cookingram.jp/?hl=ja>

□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □

『丸美屋レシピ動画』PR事務局（株式会社マテリアル）

TEL：03-5459-5490 / FAX：03-5459-5491 MAIL：1g@materialpr.jp

[担当] 房(ばん)：070-3621-8685 / 竹中：080-9813-9775

❖ レシピについて

「釜めし親子丼」

▶ ゆーママさんからのコメント：少しお汁が多めの玉子丼がとり釜めしにはぴったり合います。ごはんには味がしっかり付いてるので、最後まで食べ飽きない、卵のペース配分を間違えて食べても安心です。一見手抜きに見えがちな玉子丼も、炊き込みごはんを使えば技あり！手抜きに見えないらしくておいしいごはんです。



- ① 「とり釜めしの素」に記載されている通りに、1箱で3合の釜めしを炊いておく。玉ねぎは半分に切り、薄切りにする。卵は軽く溶きほぐす。
- ② フライパンに玉ねぎ、麺つゆ(2倍濃縮)・水を入れて強火にかけ沸騰したら、中火にして2分加熱する。
- ③ 弱火にして卵の半量をフライパンに回し入れ蓋をして1分30秒加熱する。残りの卵を回し入れ蓋をして50秒ほど加熱し蓋を開けて火を止める。
- ④ とり釜めしを4つの丼に盛り、③を等分してのせお好みで万能ねぎを散らす。

「釜めしオムライス」

▶ 珍獣ママさんからのコメント：釜めしもオムライスにしたら一食完結のお手軽ランチに！チーズ入りのふわふわオムレツのせて子供も大好きな味に。卵に牛乳を加えることでふわふわ半熟のおいしいオムレツが作れます。



- ① 「とり釜めしの素」に記載されている通りに、1箱で3合の釜めしを炊いておく。炊き上がったたら器に盛り付ける。
- ② 卵・砂糖・牛乳・ピザ用チーズを混ぜ合わせ卵液を作る。サラダ油を熱したフライパン(中華鍋)に卵液を流し込み、強火で大きくかき混ぜて半熟にする。
- ③ 半熟になったら半分に折り、形を整え、①のとり釜めしの上のせる。これを人数分作る。仕上げにマヨネーズをかけて完成。お好みで彩りにかわれやプチトマトをのせてどうぞ。

❖ 丸美屋「釜めしの素」シリーズ



丸美屋の「釜めしの素」は、釜めしの素市場NO.1ブランド(※インテージSCI釜めしの素市場2015年1月～12月 金額シェア)です。豊富なバリエーションを持っている丸美屋の人気商品の一つです。炊飯器にそのまま商品を入れるだけでおいしい釜めしごはんが楽しめることが一番の魅力。丁寧に煮込んだ具材がたっぷり楽しめる釜めしです。2017年1月には、「とり釜めし」、「五目釜めし」など、シリーズの一部がリニューアルされ、進化し続けています。

❖ ブLOGGER紹介

ゆーママ (松本有美)さん



夫、3人の息子、父、母の7人で暮らしている。カフェスタッフやベーカリーの店長を経て、結婚。子育てのかたわら、料理教室で講師なども務めています。作り置きレシピやスイーツ、お弁当など、手軽にできる料理を紹介。雑誌やWEBメディアで活動中です。

今回のレシピ動画では丸美屋の「釜めしの素」シリーズから「とり釜めしの素」を活用した「釜めし親子丼」のレシピを紹介してくれました。

ブログ : <http://lineblog.me/yuumama/>

Instagram : https://www.instagram.com/yu_mama_cafe/

レシピブログ内ページ : <http://www.recipe-blog.jp/profile/115170>

珍獣ママ(後藤麻衣子)さん



2児の母。家にある身近な材料を使用して、料理が苦手な方でも作れる様な簡単なレシピを考案。書籍出版やテレビ出演など幅広く活躍しています。珍獣ママの得意分野は簡単・時短料理やパン・お菓子作り。ほぼ毎日ブログを更新するほど、活発に読者とのコミュニケーションをとりながら活動中。

今回のレシピ動画では丸美屋の「釜めしの素」シリーズから「とり釜めしの素」を活用した「釜めしオムライス」のレシピを紹介してくれました。

ブログ : http://lineblog.me/chinju_mama/

Instagram : https://www.instagram.com/chinju_mama/

レシピブログ内ページ : <http://www.recipe-blog.jp/profile/65255>

❖ レシピブログについて



「レシピブログ」は、「料理」をテーマとしたブログのみを集めた、日本最大級の料理ブログのポータルサイトです。「料理」「食」「暮らし」というテーマについて、ブログを開設して高いアンテナと情報発信力を持つ高感度な“パワーブロガー”をネットワークしています。(2016年9月現在、登録ブログ数 約16,000 レシピ数 約92万件)

▶ サイトURL : <http://www.recipe-blog.jp>

▶ 公式FacebookページURL : <https://www.facebook.com/comu.recipeblog/>

■ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ■

『丸美屋レシピ動画』PR事務局 (株式会社マテリアル)

TEL : 03-5459-5490 / FAX : 03-5459-5491 MAIL : 1g@materialpr.jp

[担当] 房(ばん) : 070-3621-8685 / 竹中 : 080-9813-9775