



113年の歴史を誇るプロ品質をおうちでも！
リボン食品が時代のニーズを捉えた「家庭用」商品を発売
～電子レンジで作れる簡単キッシュキットなど3種～

業務用油脂やパイ生地などを提供しているリボン食品株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長：篠 由加子）は2020年6月1日（月）より、長い歴史の中で培ってきた技術を活かし、時代のニーズを捉えた一般家庭向けの商品3種を発売する。

<①イージーキッシュキット>

水とお好みの具材を用意し、電子レンジで加熱するだけでキッシュが作れるキット。まるで専門店のような味を、自宅で簡単に再現することができる。



■おうち時間を楽しく！電子レンジでチンするだけで本格キッシュ



新型コロナウイルスの影響で、自宅での過ごし方に関心が集まり、変化が生まれている。それに伴い、自宅で料理を作る機会が増えているため、本製品で高まるニーズに対応する。

「イージーキッシュキット」はキッシュミックス粉とパイタルト6個がセットになったキット。キッシュミックス粉を水で溶かし、お好きな具材とともにパイタルトに入れ、電子レンジで1個あたり40秒加熱するだけの簡単調理となっている。火を使わなくてもできるため、お子様と一緒に作っても安心。自宅で一から作るのはハードルが高いキッシュを手軽に取り入れることができる。

■ キッシュとは？



パイ皿の中に具材を入れ、その上から生クリームや牛乳を混ぜた卵液を注いで焼いた、フランスの郷土料理。ワインとの相性が良く、前菜やおかず、パーティーなどに用いられる食事パイである。

■ お子様と一緒に作っても楽しい！詳しいレシピ



【材料】 キッシュ 6 個分
イージーキッシュキット…1 袋
水…………… 6 0 cc
ほうれん草…………… 7 5 g
ベーコン…………… 7 5 g
溶けるチーズ……………適量

【作り方】

- ①具材を下処理し、カットする。
- ②ボウルにミックス粉と水を入れてよく混ぜる。
- ③耐熱容器にタルトを並べて、具材と②を注ぐ。
- ④600Wの電子レンジで1個当たり40秒加熱する（目安）。

レシピ動画公開中！

<https://youtu.be/ED409x8cCTw>

■ どんな食材でも合う！あなただけのオリジナルキッシュを



王道のほうれん草とベーコンのキッシュ以外にも、玉ねぎやトマトなどの野菜、鮭や海老などの魚介類、チキンやソーセージなどの肉類も相性抜群。コーンやツナなどの缶詰やきんぴらごぼうなどの惣菜を入れても美味しく作ることができる。冷蔵庫に眠っている食材でも豪華なおかずに大変身。また、ハロウィンやクリスマスなどのイベントにも活躍すること間違いなしだ。

■ 商品情報

[商品名] イージーキッシュキット

[発売日] 2020年6月1日（月）

[内容量] パイタルト6個、キッシュミックス粉30g

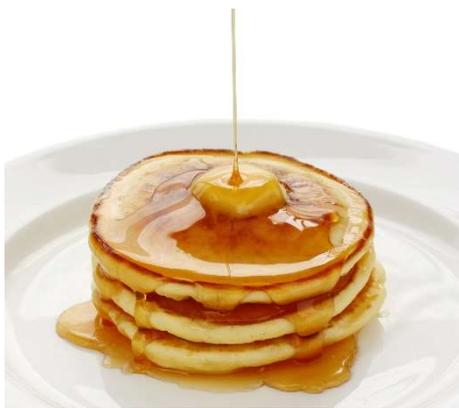
[アレルギー特定原材料等] 小麦、卵、乳、大豆

<②焼きたてパンケーキ (mini) >

片手でフライパンに流し入れて焼くだけで、もちもち・熱々のパンケーキが作れる液体で、様々なアレンジができるものとなっている。



■おうち時間をお菓子作りで楽しく！簡単なのに本格的なパンケーキを



新型コロナウイルスの影響で、自宅での過ごし方に関心が集まり、変化が生まれている。それに伴い、ホットケーキやパンケーキを作る機会が増えているため、本製品で高まるニーズに対応する。

「焼きたてパンケーキ (mini)」は1パック300g入りの冷凍パンケーキ液。計量、配合の手間がいらず、熱したフライパンに流し込むだけで本格的なパンケーキを作ることができる。洗い物が最小限に抑えられ、忙しい朝でも手軽に取り入れられる。1パックでパンケーキ3～4枚 (目安) が焼け、家族一食分にぴったりのサイズ。片手で持てるポーションで、冷凍庫の保管場所に困らないのも嬉しい。

■作り方



- ①本製品を冷蔵庫に約2時間入れ、解凍する。
- ②熱したフライパンに解凍したパンケーキ液を流し入れ、表1分半、裏1分を目安に焼く。
- ③トッピングをして完成！

■忙しい朝でも作れる！



甘さ控えめのため、お食事系パンケーキにも最適。ベーコンやソーセージ、目玉焼きなどと合わせれば、忙しい朝でも上質なひと時を過ごせること間違いなしだ。

■商品情報

[商品名]焼きたてパンケーキ (mini)

[発売日]2020年6月1日 (月)

[重量]300g

[アレルギー特定原材料等]乳、小麦、卵、ゼラチン

<③お菓子用油脂 バター入り>

ホイップ性が高く、焼き菓子がふんわり・しっとり仕上がる"乳等を主要原料とする食品"。プロのパティシエが愛用している高品質の油脂を自宅でも使用することができる。



■おうち時間をお菓子作りで楽しく!ホイップしやすい、お菓子用油脂



新型コロナウイルスの影響で、自宅での過ごし方に関心が集まり、変化が生まれている。それに伴い、お菓子を手作りする機会が増えているため、本製品で高まるお菓子用油脂のニーズに対応する。

「お菓子用油脂 バター入り」は、簡単にホイップでき、パウンドケーキやマドレーヌがふんわり・しっとり仕上がる。豊かな風味とコクを付与するバター入りで、「使いやすい」かつ「美味しい」油脂を求めている方にぴったりとなっている。

■プロを唸らせる品質をおうちでも



リボン食品は、まだまだ洋菓子やパンが珍しかった1907年に日本で初めてマーガリンを製造し、創業から113年もの間、シェフやパティシエなどの「食のプロ」に認められ、愛用されている。本製品はプロ仕様の高い品質を自宅でも使用することができるものとなっている。

■リボン食品の乳等を主要原料とする食品とは

バターや乳脂肪の風味と、お菓子作りに必要な製菓性を併せ持つ油脂。空気を抱き込んで生地をきめ細かくふっくらさせる、クッキーをサクサクにするなどの特性がある。

■部分水素添加油脂不使用

リボン食品は美味しく安心な食生活を支えることを目標とし、油脂の加工の過程で生成されるトランス脂肪酸の原因となる部分水素添加油脂を使用していない。

■調理例



・バターカップケーキ

豊かなバター風味が香る、カップケーキに。ホイップしやすく、ふんわり、しっとりと仕上がる。



・チョコチップクッキー

生地にもろさを与え、サクサク食感のクッキーに。お子様と一緒に作るのもおすすめ。

■商品情報

[商品名]お菓子用油脂 バター入り

[発売日]2020年6月1日(月)

[名称]乳等を主要原料とする食品

[重量]200g

[アレルギー特定原材料等]乳成分、ゼラチン

<リボン食品とは>

業務用食品のパイオニアとして、シェフやパティシエなどの多種多様な業者向けに、数々のオーダーメイド商品を提供している。1907年に日本で初めてマーガリンの製造販売をスタートして以来、マーガリンに乳脂肪を混ぜ合わせたコンパウンドマーガリンや、冷凍パイ生地など"日本初"の商品開発に注力している。近年は、低糖品の通販事業やニューヨーク発のブラウニー専門店 Fat Witch Bakery の日本での運営にも力を入れて取り組んでおり、創業113年で培ってきた技術やノウハウを活かしながら、時代の流行に合わせた新たな取り組みに挑戦し続けている。

<本件に関するお問い合わせ先>

[会社名]リボン食品株式会社

[所在地]大阪市淀川区三津屋南3-15-28

[部署名]開発部 企画課

[担当者名]大西

[TEL]06-6301-6855

[URL]<http://www.ribbonf.co.jp/>