

# ACECOOK NEWS RELEASE

Pho・ccori気分 × ちちんぷいぷい

MBSちちんぷいぷい物産展

期間限定コラボメニュー販売のお知らせ

販売期間：2016/8/10（水）～2016/8/16（火）

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、阪急うめだ本店で開催されます番組放送 4000 回記念大感謝祭「MBSちちんぷいぷい物産展」にて、同番組の料理コーナー、キッチンぷいぷいシェフで和献洋彩『にん・にん』総料理長「中辻利宏」氏と、エースコックのフォーブランド「Pho・ccori 気分 鶏だしフォー」のコラボメニュー「エビ団子のフォー」を期間限定販売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

## <本企画のポイント>

- ① 毎日放送「ちちんぷいぷい」の放送 4000 回を記念して開催される『MBSちちんぷいぷい物産展』にて「Pho・ccori 気分 鶏だしフォー」を使ったコラボメニューを販売。
- ② コラボメニューは同番組の料理コーナー「キッチンぷいぷい」シェフで堺東の人気料理店 和献洋彩『にん・にん』総料理長の中辻利宏氏が考案した自信作。

## 【コラボメニューについて】

だしの利いた優しいスープとつるつとした食感のお米のめん、そこに中辻シェフ考案のエビ団子、水菜、きんし玉子などの具材を加え、見た目にも美しく仕上げました。

温麺でも冷麺でも食べても美味しい自信作です。



メニュー名：エビ団子のフォー

販売期間：2016年8月10日（水）～16日（火）

## ■ 中辻 利宏シェフ プロフィール



ちちんぷいぷいの料理コーナー「きっちんぷいぷい」の火曜日担当シェフ。 堺東の和献洋彩「にん・にん」の総料理長。旬の素材の持ち味を最大に活かし、客にサプライズを与える演出も。高槻や上海など現在7店舗、2016年秋にはベトナム・ダナンにも店を出店予定

### 【MBSちちんぷいぷい大感謝祭】

毎日放送「ちちんぷいぷい」が番組放送4,000回を記念して、阪急うめだ本店9階のふたつの会場で番組を体感することができる楽しいイベントが盛りだくさん！催場では番組の人気コーナー「キッチンぷいぷい」出演の9人のシェフが、腕によりをかけて考案した「ちちんぷいぷい夏のおせち」販売のほか、番組で放映された美味や暮らしの逸品68店が集結します。祝祭広場では絵本作家・長谷川義史出演の人気コーナー原画がズラリと並んだ『とびだせ！えほん“記憶に残る原画展”』をはじめ、河田アナウンサーとくっすんが先人の足跡をたどり歩き続ける“迷物”コーナー『昔の人は偉かった』を体験できるトリックアート、「ちちんぷいぷいスタジオセットの変遷のコーナー」など、見て、触れて、撮って楽しめるイベントが集合。会場には、人気アナウンサーも駆けつけ、日替わりのトークショーや会場から公開生中継も見どころです。

イベント名 : 番組放送4000回記念大感謝祭「MBSちちんぷいぷい物産展」  
開催期間 : 2016年8月10日(水)～16日(火)  
会場 : 阪急うめだ本店9階 催場&祝祭広場(祝祭広場は15日まで)

### 【商品情報】

めんはベトナム現地工場で生産された本場仕込みのつるつると滑らかな食感のお米めんです。スープは商品開発担当者が現地へ赴いて様々なフォーを研究し、香辛料や香草は控えめで、だしの利いた北部ハノイの味を採用しています。素朴で、自由で、活気に満ちたハノイの雰囲気味わえる、優しい味に仕上げています。カロリー控えめで女性にとってもおすすめです。毎日食べても飽きないおいしさは、ランチをはじめ、朝食、夕食などあらゆるシーンでお腹もココロもふおっこりしていただけるハノイの優しい味わいです。

### 【商品概要】



商品名 : (袋)Pho・ccori気分 鶏だしフォー  
発売地区 : 全国(コンビニ・スーパー等)  
価格 : 140円(税抜)

温麺でも 冷麺でも

# エビ団子 のフォー



## 材料

ふおっさり気分 鶏だしフォー…1袋	水…………… 350cc
水菜…………… 5g (4cmくらい)	たまねぎ……………15g (スライス)
シーフードミックス……………15g (荒いミンチ状に)	味付けもやし…………… 5g *別の出汁に漬込む
きんし玉子…………… 5g	フライドオニオン…適量 (小さじ1)
切り胡麻…………… 適量 (小さじ1)	

### ● 味付けもやし

もやしが入るくらいのめんつゆで一煮立ちさせて冷やし、「ふおっさり気分」に付属の香油をかけてなじませる。

### ● エビ団子

エビ……………30g (ブラックタイガー)  
白ねぎ…………… 5g  
おろし生姜…………… 小1/4  
片栗粉…………… 小1/2  
塩…………… 少々  
薄口醤油…………… 小1/4

## 作り方

- ① エビをミンチに叩き、白ねぎ・おろし生姜・片栗粉・塩・薄口醤油をあわせ小判状に。卵白を5g程加えるとより軟らかくなります
- ② 鍋に水を入れ、シーフードミックス・スライスたまねぎ・①とフォーを一緒にし、3分煮る。3分煮たら火を止め、付属のスープを入れてよく混ぜる。
- ③ ②を器に盛り、水菜・味付けもやし・きんし玉子をのせ、お好みでフライドオニオン・切り胡麻を加えていただく。