

各位

会社名  
問合せ先  
メール

ポノス株式会社  
広報担当  
pressrelease@ponos.co.jp

## 『パズルで豊作！にゃんこ村』 ゲーム内に登場するメニューの再現レシピを公開！ ～「アルプス高原」の収穫野菜を使った「思い出の味」をご自宅の食卓で～

ポノス株式会社(本社: 京都府京都市、代表取締役: 辻子依且、以下「ポノス」)は、スマートフォン(iOS/Android)向けゲームアプリ『パズルで豊作！にゃんこ村』内に登場する料理を再現し、公式X([https://x.com/nyankomura\\_jp](https://x.com/nyankomura_jp))に公開いたしました。



『パズルで豊作！にゃんこ村』は、個性豊かな「クセかわにゃんこ」たちが住む村を舞台に、病床のおばあちゃんの願いを叶えるため、野菜を育てて「思い出の味」を探すマッチ3パズルゲームです。プレイヤーはパズルをプレイして野菜を収穫しながらさまざまな料理を開発することで、おばあちゃんの「思い出の味」を探していきます。

今回は、物語のテーマとなるおばあちゃんの「思い出の味」をリアルな食卓でも再現し、本作の温かい世界観を追体験していただきたいという想いから、ゲーム内に登場する「ブロッコリーとサーモンのシチュー」など計4品のレシピを公開しました。

レシピの作成に関しては、ポノスの社員食堂委託先の株式会社グリーンハウスに全面的にご協力いただき、開発メンバーも納得の完成度となりました。

どこか懐かしく温かい「にゃんこ村」の雰囲気、実際のお料理を通じてお楽しみください。



## ・グリーンピースとソーセージのピラフ

収穫の喜びを感じさせる、具たくさんで食欲をそそる一品。

<ポイント>

- ピラフは具材と米をバターで炒めてからスープを入れて炊きます。バターを多めに入れると美味しく仕上がります。
- 炊飯器にスープと一緒に米を入れて炊くことで、時短も可能！



### グリーンピースとソーセージのピラフ(1人分)

#### 材料

・ウィンナー … 2本  
 ・玉ねぎ … 10g  
 ・にんじん … 5g  
 ・米 … 110g  
 ・油 … 適量  
 ・コーン … 5g  
 ・グリーンピース … 5g  
 ・塩 … 1.5g  
 ・コショウ … 少々  
 ・顆粒コンソメ … 1.5g  
 ・バター(溶融) … 5g  
 ・トマトケチャップ … 10g

#### ポイント

・ピラフは具材と米をバターで炒めてからスープを入れて炊きます。バターを多めに入れると美味しく仕上がります。

#### 作り方

##### 下準備

・ウィンナーは1/4、玉ねぎはみじん切り、人参は角切り1cmに切る。

1. フライパンに油を入れ、生米・ソーセージ・玉ねぎ・人参を加えて玉ねぎがしんなりするまで中火で炒める。
2. 塩・コショウ・コンソメでスープを作る。
3. 米が半透明になったらスープを入れる。
4. フライパンの蓋をして、弱火～中火で15分。
5. 水分がなくなりばちと音がしたら弱火にする。
6. さらに10分蒸し、お好みでトマトケチャップを加える。

## ・マッシュルーム入りミートボール

旨味が凝縮されたマッシュルームを贅沢に使用した、食べ応えのある料理。

<ポイント>

- マッシュルームは焼いたときに浮いてくるので深めに埋め込むのがポイント！



### マッシュルーム入りミートボール (1人分)

#### 材料

・マッシュルーム … 1/2個  
 ・合いびき肉 … 80g  
 ・玉ねぎ … 20g(みじん切り)  
 ・卵 … 12.5g(1/4個分)  
 ・パン粉 … 8g  
 ・牛乳 … 8ml  
 ・塩 … 0.6g  
 ・コショウ … 適量

チーズソース  
 ・粉チーズ 5g  
 ・牛乳 … 25ml  
 ・生クリーム … 5ml

#### サラダ

・グリーンカール … 15g(1枚)  
 ・ピーツ(缶詰) … 10g

#### ポイント

・マッシュルームは焼いたときに浮いてくるので深めに埋め込むのがポイント！

#### 作り方

##### 下準備

・玉ねぎをみじん切りにする。  
 ・パン粉に牛乳を湿しておく。

- ミートボール
1. 合いびき肉・炒めた玉ねぎ・卵・パン粉・牛乳・塩・コショウを混ぜて捏ねる。粘りが出たら、手にサラダ油をつけて成型する。
  2. マッシュルームを埋め込む。
  3. フライパンに油をひき、夜話目の中火で熱し、マッシュルームのついた面を下にして並べ、焼き色がつくまで2～3分焼き、裏返しにして弱火で～3分焼く。
- チーズソース
1. 牛乳・生クリームを鍋に入れ弱火で温める。
  2. 粉チーズを加えとろみをつける。
- サラダ
1. グリーンカールを手でちぎる。
  2. ピーツを半月にスライスし、グリーンカールの上に飾る。

## ・ズッキーニのマリネ

新鮮な野菜の食感と酸味がアクセントになる、サイドメニューにぴったりの一品。

<ポイント>

- 高温で表面に焼き目をつけながら、さっと焼き上げるグリル調理がポイント！



### ズッキーニのマリネ (1人分)

#### 材料

・ズッキーニ … 50g  
 ・オリーブオイル … 5ml  
 ・塩 … 適量  
 ・ブラックペッパー(粗挽) … 適量

#### ポイント

・高温で表面に焼き目をつけながら、さっと焼き上げるグリル調理がポイント！

#### 作り方

##### 下準備

・ズッキーニを3mm厚にスライスし、オリーブオイル・塩でマリネする。

1. グリルで表面に焼き目がつくようにさっと焼き上げる。
2. お好みで追加の塩・ブラックペッパーをかける。

『パズルで豊作！にゃんこ村』今すぐダウンロード！

<https://nyanko-mura.go.link/63HTO>

### ●『パズルで豊作！にゃんこ村』概要

『パズルで豊作！にゃんこ村』は、iOS・Android向けマッチ3パズルゲームです。どこか懐かしさを感じる「にゃんこ村」を舞台に、荒れた農園を劇的にリノベーションさせていきます。パズルで野菜を収穫して、とっておきの料理を作り、おばあちゃんの「思い出の味」を探しましょう。

タイトル	『パズルで豊作！にゃんこ村』
ジャンル	マッチ3パズルゲーム
対応OS	iOS/Android
価格	基本無料(一部有料)
App Store、Google play	<a href="https://nyanko-mura.go.link/63HTO">https://nyanko-mura.go.link/63HTO</a>
著作権表記	©PONOS Corp. all rights reserved.

### ●ポノスについて

ポノスは、1990年の創業以来一貫してゲームを通してエンターテインメントという文化の発展に貢献してまいりました。【求められるモノは創らない、それ以上を創り出す。】を掲げ、求められるモノの中に、自分たちしか創れない価値をプラスしていくことを私たちは大切にしています。現在は、スマートデバイス向けのオリジナルゲーム開発を核に事業を展開し、代表タイトル『にゃんこ大戦争』は、累計DL1億1111万回(2026年3月現在)を超え、多くのお客様に楽しんでいただいております。

※ 引用・転載される場合は、引用元がわかるようにURLのリンクを設置・掲載してください。

※ 画像のみを引用・転載する際は、権利表記「©PONOS Corp.」の記載をお願いいたします。

以上