



2020年5月11日

若手セールスが発案。入社3年目から勤続30年近いベテランまで！

## キューピー社員もやってみた！SNSで話題の「料理リレー」でコミュニケーションを活性化。 テレワークだからこそ、改めて料理に向き合いたい！

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、若手セールスが発起人となり、統合CRM※1プラットフォームを活用して「料理リレー」を始めました。テレワークが続く日々には活力を与え、コミュニケーションの活性化を図り、社内で生まれた“わくわく”“した気持ちをこれからの仕事に繋げよう、という試みです。ルールは簡単、①料理とともに「食」に関する情報を発信する、②最低2名にバトンを渡す、③バトンを渡された人は3日以内に発信する（ただし強制はしない）、の3つです。今日は、そのほんの一部を紹介します。

※1 Customer Relationship Management

### 働くママに薦めたい、わが家の作り置き(by 入社15年目/女性社員 Y.Y.)



週に一度の作り置き・その①



週に一度の作り置き・その②

「男性の方の投稿が続いていますが、皆さん料理のクオリティが高くて驚いています。そこで私は毎週日曜日に作っている作り置きを紹介しようと思います。最近では出産後も仕事を続けている人が増えています。私も子どもが2人いますが、仕事復帰の際は家事と仕事の両立に悩み、社内にいる先輩ママにいろいろとアドバイスをもらいました。作り置きを始めたのもそんな先輩ママのアドバイスの一つです。

私流、作り置きのポイントは2つ！！

- ・無理に作らない（続けない）
- ・作り置き一品以上はキューピー商品を使う（マヨネーズでポテトサラダ、マカロニサラダ、コールスローサラダ。ドレッシングでお浸し、等）

作り置きがあることで夜ご飯の準備は作り置きの盛り付けと、魚またはお肉を焼くだけ。みなさんも、3日以上もつ作り置きメニューがあれば、ぜひ教えて頂けるとうれしいです。」

**タマゴ素材・加工品を扱うメーカーだからこそ外せない、卵料理！（by 入社3年目/男性 J.I.）**



ふわとろオムライス



開いたところ

「自炊したもの・外食したものは必ず写真に収めるようにしています。これは、夕飯に作ったオムライスです！やはり、タマゴ素材・加工品も扱うメーカーとして、今一度、自社商品<sup>※2</sup>と手作りを比較してみるのも良いかと思えます！自炊も続くので、料理リレー、2周目もお待ちしています！」

※2 業務用「スノーマン とろっと名人 ひらけオムレツ」

[https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/detail.php?p\\_cd=54650](https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/detail.php?p_cd=54650)

参照)キューピー とっておきレシピ「マヨネーズで！ふんわりオムレツ」

<https://www.kewpie.co.jp/recipes/recipe/QP00012249/>

**「王道のポテトサラダ」をアレンジ！キューピー社員ならポテサラは必須（by 入社27年目/男性社員 S.H.）**



王道のポテトサラダをアレンジ！（器もキューピー柄！）



カット野菜の千切りキャベツを使ったコールスローサラダ

「料理リレーのバトンをもらいました。そして、T.M.さんから、ポテトサラダのリクエストがありましたので土日で作りました。」

### ①王道ポテトサラダアレンジ

配合は王道ポテトサラダ<sup>※3</sup>と同じで、じゃがいもを皮付き、ハムをベーコンに変更、あらびきマスタードを加えました。おつまみ大人ポテトサラダです。お酒が進みます。T.M.さんよりうまくできたかと思えます（笑）

※3「キューピー直伝！これぞ王道のつくりかた！（「キューピー ポテトサラダ教室」より）」

<https://www.kewpie.co.jp/potato/making/index.html>

### ②コールスローサラダ

人参が余ったので翌日、料理番組で紹介されていたコールスローサラダを作りました。カット野菜の千切りキャベツ<sup>※4</sup>を使用して簡単にできます。白ワインビネガーがポイントです。調味液は、マヨネーズ：オリーブオイル：白ワインビネガー＝1：1：2、冷蔵庫で30分ほど置いて、味をなじませました。

※4「サラダクラブ 千切りキャベツ」

[https://www.saladclub.jp/products/bag1/shredded\\_cabbage.html](https://www.saladclub.jp/products/bag1/shredded_cabbage.html)

次のバトンは管理職の皆さん、お願いします！」

**投稿が続々と！「料理リレー」のバトンパスは続いています。**



【入社19年目/女性社員 Y.K.】  
春キャベツのコールスローをパンにはさんでランチBOX風に。普段、生野菜を食べない子どもたちも喜んで食べてくれました！



【入社4年目/男性社員 Y.T.】  
福岡から参戦！動画サイトで見たプチ目玉焼き！今回は冷凍したゆで卵をスライスして焼きました。ハーフだともっと綺麗にできみたいですね！



【入社7年目/男性社員 S.I.】  
見栄を張ってつくってみた「エッグベネディクト」。思ったよりは簡単でしたが、粘度調整が難しい…。卵を3個も使いました。

発起人は東京の若手セールスですが、ベテラン管理職も巻き込んで、宮城や福岡、札幌までバトンの連鎖が広がっています。もともと「食」に関心があって入社した人がほとんどですから、「ステイホーム」で家にいる時間が増えた今、改めて料理に向き合う時間も増えているようです。この動きの中で、考えたこと・気づいたことを、今後のメニュー提案にも繋げて行けたらと考えています。何かと不便を強いられる日々が続いていますが、こんなときだからこそ、自身や家族の“心と体の健康”を、「食」を通じて見つめ直すきっかけになればと思い、社内の動きですが発信することにしました。キューピーは今後も、“ステイホーム”をポジティブに転換する工夫を発信していきます。