

<日本における「Amazon フレッシュ」サービス提供開始 1 周年記念>
経済評論家 勝間和代さんと食育インストラクター 和田明日香さんによるトークショーを開催
 ～ 勝間さんは自身の活用法など「Amazon フレッシュ」をユーザー目線で解説、
 和田さんは「Amazon フレッシュ」の食材を使ったママに嬉しい時短レシピを披露！ ～

総合オンラインストア Amazon.co.jp (以下、Amazon) は、毎日の暮らしを便利で豊かにする Amazon のプレミアムサービス、Amazon プライムのひとつである「Amazon フレッシュ」(<http://www.amazon.co.jp/fresh>) が、今年 4 月にサービス提供開始から 1 周年を迎えることを記念し、本日 4 月 19 日、ABC Cooking Studio 丸の内グラウンドにおいて、「Prime Lounge” Amazon フレッシュ クッキング&トークショー」を開催。経済評論家 勝間和代さんと食育インストラクター 和田明日香さんをゲストにお迎えし、一般参加者に向けたクッキング&トークショーを実施しました。



■ **経済評論家 勝間和代さんが自身の活用法など「Amazon フレッシュ」をユーザー目線で解説**

経済評論家であり3児の母である勝間さんは、昨年4月のサービス開始以来、ほとんどの食材を「Amazon フレッシュ」で購入されているというヘビーユーザーとのこと。「いつも野菜をたくさん購入しますが、スーパーで買うとかさばる荷物も、Amazon フレッシュで注文すれば全部自宅まで届けてくれるので便利。普段は1週間分の食材をまとめて買っています。」「家の近所のスーパーより値段が安く鮮度が高いことはもちろん、朝の8時～10時や夜の8時～10時など、2時間おきに配送時間が設定できるところが魅力で、自分のニーズに合ってよく利用している。」など、自身の活用術について語りました。また、Amazon プライムの他のサービスも普段からよく利用されているとのこと、「Prime Music はプレイリストがとても多くて便利！」とのコメントもいただきました。

■ **食育インストラクター 和田明日香さん考案！「Amazon フレッシュ」の食材を使ったママに嬉しい時短レシピを披露**

食育インストラクターの資格を持つ和田さんにご考案いただいた、「Amazon フレッシュ」で購入できる食材を使ったオリジナル時短レシピ「レンチンでお野菜たっぷりキッシュ」を紹介。3児の母として日々多忙な中でも、常にお子さまの健康を考えている和田さんならではの視点で、使用する具材を“切って”、“混ぜて”、“電子レンジでチン”するだけという、忙しいママに嬉しいレシピです。和田さんは、「ひと皿でたくさんの種類の野菜が摂れるメニューで、お子様も楽しく食べられて、忙しいママが簡単に作れる時短レシピを考えました。」とコメント。会場では、調理法やワンポイントアドバイスをお話しながら、メニューの作り方を実際に披露しました。出来上がったメニューは勝間さんもお試食され、「是非今度試してみたいです。」と感想をいただきました。

<ゲストプロフィール>



【勝間 和代さん】(経済評論家)

1968年東京生まれ。経済評論家、中央大学ビジネススクール客員教授。Amazon フレッシュも愛用しており、3人の娘を育てるワーママとして、時短家事の情報発信も行っている。



【和田 明日香さん】(食育インストラクター)

東京都出身。3児の母。料理愛好家・平野レミの次男と結婚。コツコツ修行を重ね、食育インストラクターの資格を取得。各メディアでのレシピ紹介、企業へのレシピ提供など、料理家として幅広く活躍する。

“Prime Lounge” 和田明日香さん考案オリジナル時短レシピ

amazonfresh

「レンチンでお野菜たっぷりキッシュ」 <材料(2人分)>



- [冷凍]北海道ほたて貝柱	3個
- 茨城県産 サン・グリーンズ フルーツパプリカ	1/2個(50g)
- 国内産 スイートマイルドトマト	1個(50g)
- 国内産 メーカーインじゃがいも	1/2個(50~60g)
- 国内産 新玉ねぎ	1/4個(50g)
- [冷蔵]ほめたま(卵)	2個
- [冷蔵]特選北海道純生クリーム47	50cc
- [冷蔵]北海道 4.0牛乳	50cc
- [冷蔵]クラフト フレッシュモッツアレラ	50g
- 彩り用の青味野菜(サラダほうれん草やパセリなど)	適宜
- 塩	小さじ 1/2
- こしょう	少々

<作り方>

1. ほたては解凍し、1/4に切る。
2. パプリカ、じゃがいも、新玉ねぎは、それぞれ7mm角に切る。
3. トマトは1cm角に切る。モッツアレラチーズは手で細かくちぎる。
4. ボウルに、卵(ほめたま)、生クリーム、牛乳、塩、こしょうを入れて混ぜ、具を加えてさらに混ぜる。
5. 耐熱皿に入れ、電子レンジ(600W)で8分加熱。
6. 刻んだ青味野菜を散らして完成。

<和田さんのワンポイントアドバイス>

- 上記の具材以外にも、にんじん、パセリ、きのこ類、ソーセージ、ハムなど、好みの具材を入れてアレンジ可能です。
- 食べる子どもの年齢によって、具材を切る大きさを適宜変えてあげるとより食べやすくなります。
- 今回使用したAmazonフレッシュのほたては、半解凍の状態でも食べられるほど新鮮でおいしいため、完全解凍する時間がなくても使用できるので時短につながります。

【イベント概要】

- 名称: “Prime Lounge” Amazon フレッシュ メディアブリーフィングおよびトークショー
- 日時: 2018年4月19日(木) 13:00~14:30
- 内容: アマゾンジャパン合同会社 白子 雅也(はくしまさや)による開会のご挨拶
「Amazonプライム」のご説明、「Amazonフレッシュ」に関するビジネスアップデート 他
ゲスト: 経済評論家 勝間 和代さん・食育インストラクター 和田 明日香さんによるトークショー、
和田明日香さんによる時短レシピのクッキングデモ、メニュー試食、フォトセッション
- 会場: ABC Cooking Studio 丸の内グラウンド (東京都千代田区丸の内3-1-1 国際ビルディング B2F)
- 登壇者: <アマゾンジャパン合同会社>
ディレクター Amazonフレッシュ / Prime Now 事業本部長 白子 雅也(はくしまさや)
<ゲスト>
経済評論家 勝間 和代さん、食育インストラクター 和田 明日香さん

Amazon プライムで毎日をより便利で豊かに

Amazon プライムは毎日の暮らしを便利にし、生活を豊かにするプレミアムサービスです。世界で1億を超えるAmazonプライム会員に、Amazonプライムのさまざまな特典・サービスをお楽しみいただいています。日本では、会員特典として、数千もの人気映画やTV番組が見放題の「プライム・ビデオ」、「Prime Music」、「Prime Reading」、「プライム・フォト」、「Twitch Prime」がお楽しみいただけます。先行タイムセールもご利用いただけます。さらに、迅速で便利な配送特典・サービスを提供。当日お急ぎ便やお急ぎ便、お届け日時指定便が何度使っても無料です。対象エリアでは、毎日のお買い物を最短1時間以内にお届けする「Prime Now」を利用したり、生鮮食品や日用品など必要なものが1カ所で揃う「Amazonフレッシュ」の会員になることができます。忙しい毎日のお買いものがより便利になります。Amazonプライムの詳細と30日間の無料体験は www.amazon.co.jp/prime から。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

アマゾンジャパン合同会社
プレス対応 Tel:03-6367-4117
プレス対応 E-mail: press@amazon.co.jp

株式会社プラップジャパン
Tel:03-4580-9101
E-mail: amazon@ml.prap.co.jp