



練り製品でできた「カニかまサンタ」に「ちくわ門松」 おうちで過ごす年末年始に、家族で作れる “ねりデコ”の100レシピを動画で公開！

2020年12月1日(火)より | URL : <https://www.ichimasa.co.jp/nerideco>

一正蒲鉾株式会社（本社所在地：新潟県新潟市東区、代表取締役社長：野崎正博）は、クリスマスやお正月など年末年始の特別な日の料理でも練り製品を楽しんでいただきたいという想いのもと、練り製品の飾り切りでクリスマスやお正月のシンボルを表現した“ねりデコ”のレシピ100種類を、2020年12月1日(火)よりWEBサイトで公開いたします。



“ねりデコ”について

かまぼこやちくわなどの練り製品にはたくさんの種類があり、またレシピ次第で和食にも洋食にもマッチします。冷蔵庫にあれば安心の、食卓で幅広く活躍する食品です。一方で、一般家庭における練り製品の活用範囲はまだまだ限定的だと感じています。そこで、練り製品は“もっと自由で”“もっと楽しい”ということを多くの方にお伝えするため、練り製品の飾り切りで様々なキャラクターやモチーフを表現した“ねりデコ”を開発いたしました。ご家族が集まっておうち時間を過ごす年末年始に、クリスマスメニューやおせち料理をはじめ、お弁当やトッピングにも活用いただける“ねりデコ”100レシピを動画で公開いたします。

また、かまぼこなどの魚肉たんぱく（＝フィッシュプロテイン）食は、高たんぱく、低脂質、低カロリーの食品として、日本のみならず世界からも注目されています。

魚肉たんぱくラボ：https://www.ichimasa.co.jp/fish_protein/

ヘルシーで美味しい、かつお子さまでも簡単に作れて可愛い“ねりデコ”を、ぜひご家族でお楽しみください。

“ねりデコ” 100レシピ動画をWEBで公開！

練り製品の飾り切り“ねりデコ”のレシピを100種類、動画で公開いたします。クリスマス用には「カニかまサンタ」や「ちくわトナカイ」、「はんぺんギフト」などのレシピを、お正月のおせち用には「ちくわ門松」や「伊達巻干支うし」、「かまコマ」のレシピをご用意しています。

■ねりデコ NERIDECO ～いちまの飾り切りレシピ動画サイト～

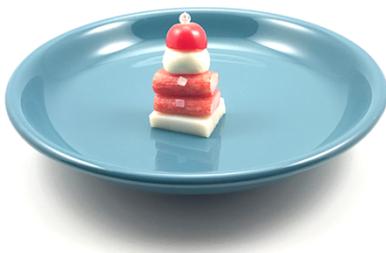
公開日時： 2020年12月1日(火)9:00

URL： <https://www.ichimasa.co.jp/nerideco>



●クリスマス向けレシピ ※一部

<カニかまサンタ>



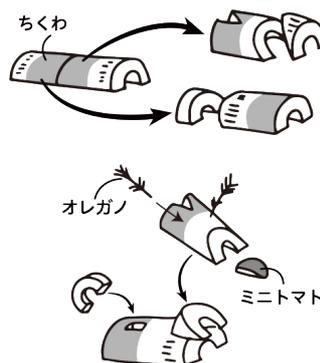
【材料】

オホーツク、一正の蒲鉾（白）、ミニトマト、ミニモッツアレラチーズ

【作り方】

- ① オホーツクの下部を薄く削ぎ半分にカットし、5mm幅のかまぼこを半分にカットする。
- ② かまぼこ、オホーツク2段、モッツアレラチーズ、半分にカットしたトマトの順に重ねて、上からピックで刺し止める。
- ③ オホーツクを削いだ部分でボタンを2つ作り、体部分に付ける。

<ちくわトナカイ>



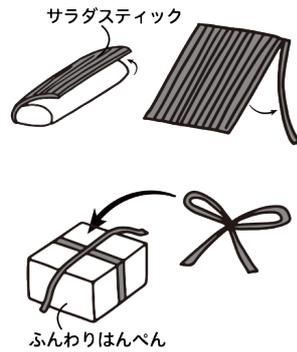
【材料】

ちくわ、ミニトマト、オレガノ

【作り方】

- ① ちくわを縦半分にカットし、さらに横半分にカットする。
- ② 顔に使用する端を斜めにカットし鼻に、その反対側の真ん中に三角の切り込みを入れ耳にする。
- ③ 体に使用する端を3mm幅にカットし、体の端に切り込み入れ、これを差ししっぽにする。
- ④ 顔で斜めにカットした切れ端を土台にし顔パーツをおき、穴にカットしたミニトマトの端をはさみ込み、鼻先にする。
- ⑤ オレガノのツノを刺して顔と体を固定する。
(ツノでの固定が難しい場合はパスタなどで補強する)

<はんぺんギフト>



【材料】

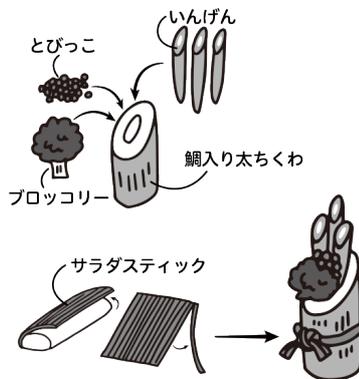
ふんわりはんぺん、サラダスティック

【作り方】

- ① はんぺんを正方形にカットする。
- ② サラダスティックの赤部分をほぐし細くして、はんぺんに十字にのせ、中央にリボンにしてのせる。
(はんぺんはカットせずにそのままの形を使ってもよい)

●おせち向けレシピ ※一部

<ちくわ門松>



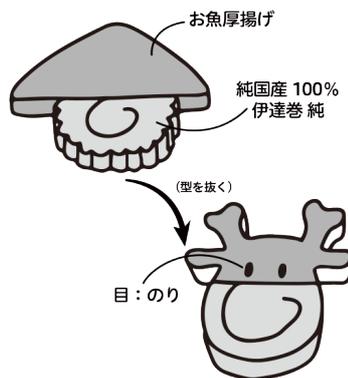
【材料】

鯛入り太ちくわ、サラダスティック、いんげん、ブロッコリー、とびっこ

【作り方】

- ① いんげんとブロッコリーをゆでる。いんげんは斜めに切る。
- ② 適当な長さに切ったちくわにいんげんとブロッコリーを差し込む。
- ③ とびっこをのせて、細く裂いたサラダスティックをちくわに結ぶ。

<伊達巻干支うし>



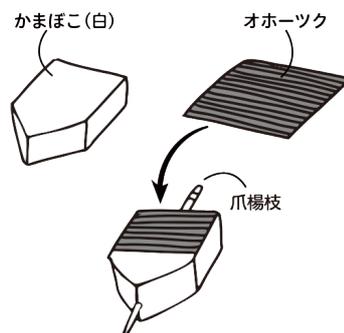
【材料】

純国産 100% 伊達巻 純、お魚厚揚げ、のり

【作り方】

- ① 伊達巻を鼻から下、お魚厚揚げを鼻から上になるように置き、うしの顔に型抜きする。
- ② のりで目を付ける。

<かまコマ>



【材料】

かまぼこ(白)、オホーツク

【作り方】

- ① かまぼこを五角形にカットする。
- ② オホーツクの赤部分を長方形にカットしコマのふちになる部分にのせる。
- ③ 側面に爪楊枝を刺す。

いちまさのお年玉キャンペーン

いちまさの純国産100%「純」シリーズは、主原料のみでなく副材料に使用している原料のすべてが「国産」です。蒲鉾や伊達巻、錦玉子などを展開しており、おせち料理にもぴったりです。

純国産100%「純」の年末キャンペーンとして、純ラベル金箔入り純米大吟醸や純国産100%「純」のおせちセットが当たるTwitterキャンペーンを実施いたします。

■いちまさ 純国産100%「純」のお年玉キャンペーン概要



期間： 2020年12月1日(火)10:00～2020年12月20日(日)23:59

賞品： A賞 純セット：純ラベル金箔入り純米大吟醸 & 「純」詰合せおせちセット

B賞 QUOカード：純オリジナルデザイン1,000円分

当選者数： A賞 抽選で合計10名様

B賞 抽選で合計90名様

応募方法： いちまさ公式twitterアカウント (@ichimasa_jp) をフォロー & 対象のキャンペーンツイートをリツイートすると、平日毎日抽選で合計100名様に賞品が当たります。

応募資格： 20歳以上の方

当選者発表： 当選者にはTwitterのDMでご連絡いたします。

URL： <https://www.ichimasa.co.jp/products/jun2021/>



※お酒のデザインは実際と異なる場合があります。