

雪国まいたけ×旭化成ホームプロダクツがコラボ Ziploc®を活用した、アウトドアメニューを おうちでも楽しく！



2022年7月12日

株式会社雪国まいたけ（本社：新潟県南魚沼市 代表取締役社長：湯澤尚史）は、近年高まるアウトドア需要に合わせて、7月中旬より、店頭にて旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区 社長：高橋克則）とのコラボにより、『雪国まいたけ極（きわみ）』と、『ジップロック®フリーザーバッグ』を活用した、「おうちでも楽しめるアウトドアメニュー」を提案する共同販促施策を展開致します。



企画背景・内容

近年、コロナ禍でも3密を避けて楽しめることから、非日常感を味わえる『アウトドア需要』が高い傾向にあります。併せて、自宅の庭などでアウトドア気分を味わう、「ベランピング」も話題となっており、アウトドアの楽しみ方も多様化しています。

そんなアウトドアでの大きな楽しみである食事に関しては、「美味しさ」はもちろん、その準備や調理にかかる時間を出来るだけ軽減する「手軽さ」や「時短」が求められています。

その悩みを解決すべく、今回このメーカーである当社と日用品メーカーである旭化成ホームプロダクツがタッグを組み、『アウトドアメニューでうちかつ!®』をコンセプトに、ジップロック®フリーザーバッグで推奨している『下味冷凍』を活用し、「雪国まいたけ極（きわみ）」とアウトドアでは必須とも言える「お肉」を使用した、簡単で美味しい料理メニューを提案させていただきます。



*Ziploc®を使用した"下味冷凍"



*雪国まいたけ極と相性の良い肉料理を提案

まいたけと漬け込みだけで『絶品ステーキ!?』

まいたけにはたんぱく質分解酵素（プロテアーゼ）が含まれており、この酵素の力により、お肉とまいたけを一緒に漬けこむことで、お肉を柔らかくする事が出来ます。加えて、調味液と一緒に漬け込むことで、同時にお肉に下味を付ける事が出来、素早く、手間無く、美味しい肉料理を調理する事が可能となります。



※下味冷凍

ジップロック®フリーザーバッグでお肉やお魚などの食材に下味をつけながら冷凍保存をする方法です。簡単に味もしみこみ、食事の準備時間をグッと短縮することが出来ます。

●「下味冷凍」特設サイト：<https://www.asahi-kasei.co.jp/saran/preservation/shita-aji.html>

※うちかつ！®

健康を維持する気持ちを表す『打ち勝つ』と、ヘルシーなおうちごはんを楽しんでもらう『家活（うちかつ）』の2つの想いを「うちかつ！」に込めました。（「うちかつ！」は株式会社雪国まいたけの登録商標です。）

当社は、今回の共同販促企画の実施に合わせて、どんな料理にも相性が良い「雪国まいたけ極」を活かしたレシピを特設サイトで紹介し、「うちかつ！」活動をサポートします。

●「アウトドアメニューでうちかつ！®」特設サイト（2022年7月15日AM10:00よりオープン予定）

https://www.maitake.co.jp/_recipe/special/zl_utikatu-outdoor/

私たち雪国まいたけは、栄養豊富なまいたけの美味しさや機能性を多くの人に知って頂くことで、全てのお客様が健康な食生活が出来ますよう、今後も「雪国まいたけ極」をはじめとするきのご商品の良さを伝え続けて参ります。

※®は登録商標を示します。

※「Ziploc」「ジップロック」は旭化成ホームプロダクツ株式会社の登録商標です。

株式会社 雪国まいたけ

本社: 〒949-6695 新潟県南魚沼市余川89番地

tel: 025-778-0111(代表)

URL: <https://www.maitake.co.jp/>

本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社雪国まいたけ マーケティング部 担当：阿部、菅野

〒135-0041 東京都江東区冬木11-17 イシマビル6F

tel: 03-6778-1529(9:00～18:00、土日祝日を除く)

e-mail: cp-information@maitake.co.jp