雪国まいたけ×ミツカンコラボ企画「鍋にはまい足し!」11月上旬より開始 和食の名店「割烹すずき」店主考案メレシピをご紹介!



2022年10月28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、近年高まる〆需要に合わせて、11月上旬より、店頭にて株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO: 吉永 智征、以下:ミッカン)とのコラボにより、『雪国まいたけ極(きわみ)』と、『ミッカン 〆まで美味しい™鍋つゆ」を活用した、「鍋にはまい足し!」を提案する共同販促施策を展開致します。



企画背景·内容

昨今、長引くコロナ禍により、家庭で料理をする機会が増えたことから、時短・簡便のニーズが高い傾向にあります。 それらが食生活を見直す機会となり、健康意識の高まりもみられ、より簡単にたくさんの野菜が食べられる鍋料理が 注目されはじめ、鍋のカジュアル化が進んでいます。

そんな鍋での大きな楽しみでもある〆に関して、「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」や〆のレパートリーに対する「マンネリ解消」が求められています。

その悩みを解決すべく、今回きのこメーカーである当社と調味料メーカーであるミツカンがタッグを組み、『鍋にはまい足し!』をコンセプトに、「ミツカン 〆まで美味しい™鍋つゆ」の中で紹介されているレシピを活用し、手で割いて使える「雪国まいたけ極(きわみ)」で、より手軽に食感と美味しさをプラスできる鍋メニューを提案させて頂きます。

和食の名店「割烹すずき」店主考案の新〆レシピ

過去、バラエティ番組で「ミツカン 〆まで美味しい™鍋つゆ」を使ったオリジナルの〆メニューを考案したことのある「割烹すずき」店主に、雪国まいたけ極を使用した今までにない〆メニューを開発して頂きました。

この度、より多くの方に〆まで美味しく楽しんでいただけるよう、残りの鍋つゆにミツカン「カンタン酢™」と「雪国まいたけ極」を入れて、そのまま鍋で炊き出す「〆まい足しのちらし寿司」を特設サイト等でご紹介しております。

「〆まで食べたいけど、たどり着けない」、「いつもと違った〆を楽しみたい」という時はぜひ「割烹すずき」店主考案の〆レシピをお試しください。

「割烹すずき」店主直伝! <鶏そぼろのまい足し®ちらし寿司>

〆は残った「〆まで美味しい™焼あごだし鍋つゆストレート」(400ml) に対して、ミツカン「カンタン酢™」100ml、研いだお米2合、雪国まいたけ 極1パックを入れて鍋で炊飯する。

お好みで鶏ひき肉、油揚げ、にんじんを入れると更に美味しく召し上がりいただけます。

※和食の名店「割烹すずき」 鈴木 好次

「割烹すずき」店主。すし屋の板前として修業し29 歳で独立。 河豚調理やすっぽん料理を得意とし、旬の素材を使い、美味しさを引き出す料理を大切にしている。メディアにも多数出演。

●詳細:http://www.kappou.jp/

■〆を作る際のご注意

- ※故障の原因となる場合がございますので、炊飯器は使用しないで下さい。
- ※鍋はアルミ製のものは使用せず、陶器やステンレス、または樹脂加工されたものをご使用下さい。



※まい足し®

いつものメニューにまいたけをプラスすることで実現する、おいしくヘルシーな生活のこと。

「まいたけ」を日々の食卓に取り入れることで食物繊維により腸内環境を整え、料理のボリュームと食感による満腹感を手軽にプラスできます。

●「まい足し」特設サイト: https://www.maitake.co.jp/special/maitashi/

※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。)

当社では、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。

●「鍋にはまい足し! 〆まで美味しくうちかつ! ® 」特設サイト(2022年10月28日AM10:00よりオープン予定) https://www.maitake.co.jp/_recipe/special/mizkan/

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おくれますよう、今後も「雪国まいたけ極」をはじめとするきのこ商品の良さを伝え続けて参ります。

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