

雪国まいたけとマルコメが美味しくコラボ！ 共同販促企画を3月1日からスタート



2023年2月27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、新しい生活をスタートさせる消費者への応援企画として、3月1日より全国の店頭にて、マルコメ株式会社（本社：長野市 代表取締役社長：青木時男、以下：マルコメ）とコラボレーションし、「新生活もうちかつ！」をテーマに、「雪国まいたけ極（きわみ）」や「雪国まいたけ極白」と、マルコメの「料亭の味（だし入り）」、「液みそ 料亭の味」、「プラス糀 無添加 糀美人」、「丸の内タニタ食堂の減塩みそ」を活用したコラボメニューの提案を実施いたします。



新生活の朝ごはんにぴったりのメニュー提案！

新生活にあたる3月～4月は生活環境の変化により、食生活の乱れが気になる時期にもなります。「忙しい時」や「時間がない時」だからこそ、「栄養バランス」と「時短・簡単」といったニーズは高くなり、「食生活の改善」は大きな課題として挙げられます。

そんな新生活のスタートを気持ちよく切る上で大切なのが「朝ごはん」です。朝からしっかり食べる事で、脳を目覚めさせて、体のリズムを整え、腸の働きを促進させることができます。

そこで今回、消費者の新生活に対しての課題解決として、きのこメーカーである当社と、調味料メーカーであるマルコメがタッグを組み、“まいたけ”の食物繊維と、発酵食品の“みそ”を組み合わせ、時短・簡単で、更に栄養のバランスも良い、新生活にぴったりの「炊き込みご飯」や「みそ汁」のメニューをご提案致します。

SNSフォロワー数50万人越え！ 「ラク速レシピのゆかり」でおなじみ！五十嵐ゆかり先生考案メニュー

新生活の「時短・簡単」というニーズに合わせて、より多くの方に「雪国まいたけ極」を使ったメニューを美味しく、楽しんで頂きたいという思いから、五十嵐ゆかり先生に2種類のメニューを考案して頂きました。

五十嵐ゆかり 先生

管理栄養士・料理研究家。Twitterフォロワー数50万人超え。身近な食材で簡単時短で美味しく作れるレシピを得意とし、Twitterでは#ラク速レシピが人気。大手食品企業のSNSコンテンツ制作を多数担っている。著書・監修本に『料理の合間に5分で完成! 電子レンジでついでにつくりおき』、『ラク速レシピ』など。



■五十嵐ゆかり 先生 考案メニュー



焼きまいたけと豚バラキャベツの具沢山みそ汁

「雪国まいたけ極」を焼いて旨みを凝縮させた具沢山みそ汁です。
豚バラ肉や春キャベツの旨みも合わせ、
この一杯でボリューム満点です。



白まいたけと筍の出汁みそバタ炊き込みご飯

炊飯器で炊くだけ簡単！筍と「雪国まいたけ極 白」で具沢山な炊き込みご飯です。「料亭の味（だし入り）」を入れるとうま味と風味で格段に美味しくなります。

宮田美沙紀 先生

管理栄養士。女子栄養大学卒業後、食品会社でマーケティングに従事。その後フードスタイリストとして広告やCM、書籍等の撮影・料理の演出、レシピ開発など幅広く活動中。



■宮田美紗紀 先生 監修メニュー



白まいたけたっぷりみそ汁

まいたけの旨み成分（グアニル酸）を活かすため出汁いらず、包丁を使わないので忙しい朝におすすめの時短レシピです。



まいたけとツナのみそ炊き込みご飯

まいたけの香りと味噌の風味、ツナの旨みが楽しめる炊き込みご飯です。調味料はだし入りの液みそのみで、みそを溶かす手間がない時短レシピです。

「まいたけとみそメニューで新生活を応援！」 Twitterキャンペーンも実施予定！

また、今回の企画に合わせて、Twitterの雪国まいたけ公式アカウント（@yukiguni_co）にて、フォロー&引用RTキャンペーンを2023年3月20日から実施予定です！

当選者には、雪国まいたけとマルコメ商品の詰め合わせを20名様にプレゼント！

※プレゼントキャンペーンの詳細は、3月20日の当社公式アカウントからの発信をお待ちください。

■キャンペーン賞品紹介（※画像はイメージ）

左から、「雪国まいたけ極 大株（約850g）」、「液みそ 料亭の味」、「プラス糀 無添加 糀美人」

※雪国まいたけ極 大株は、「大株 引き換えハガキ」での対応を想定しております。



※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。

●「新生活もうちかつ！」特設サイト（※2023年2月28日AM10:00よりオープン予定）

URL：<https://www.maitake.co.jp/recipe/special/marukome/>

※特設サイトなどで今回のメニューレシピを公開しています。

私たち雪国まいたけは、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ご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：菅野、齋田

〒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