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、まいたけの冷凍活用術を発信！

2023年8月10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、以下「雪国まいたけ」）は、8月16日より全国の店頭にて、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、以下「旭化成ホームプロダクツ」）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、冷凍活用術を提案する共同販促施策を展開致します。

冷凍需要の高まりに合わせた、冷凍活用術をご提案！

近年、コロナ禍の影響や食料品の値上げをきっかけに、量販店への来店頻度の減少と併せ、「まとめ買い」の傾向が強まっています *1。そして、「まとめ買い」をした食材を保存する際、冷凍を活用する人が増えたこともあり、冷凍保存に関する知識を求めているといった消費者のニーズも高まっています。
そこで今回、消費者の課題解決として、きのこメーカーである雪国まいたけと、旭化成ホームプロダクツがタッグを組み、ジップロック®フリーザーバッグを使用した、まいたけの保存方法や、冷凍まいたけを活用したメニューなどをご提案致します。
*1：凸版印刷・ONE COMPATH「Shufoo!」調べ（2022年9月7日発表）

まいたけの冷凍活用術！

まいたけを含むきのこ類は、冷凍活用すると大きく4つのメリットがあります。

① **うま味成分量がアップ！**
冷凍したまいたけを加熱調理すると、冷凍していないものに比べ、うま味成分のグアニル酸量が約2倍*にアップします。
（*雪国まいたけ調べ）

② **長期保存が可能！**
まいたけは生鮮食品のため、早めの使用を推奨しておりますが、冷凍保存では約1ヶ月の長期保存が可能です。
（ご使用の際は解凍せず、凍ったままの状態でお好みの量をお使いください。）

③ **料理に活用しやすい！**
冷凍することにより保存期間が延びることから、普段の料理に手軽にまいたけをプラスすることが出来ます。

④ **下味冷凍で活用可能！**

塩麹に含まれている酵素（プロテアーゼ）は、 お肉を柔らかくすることが知られていますが、まいたけにも同様にお肉を柔らかくする酵素*が含まれています。また、下味冷凍を通して味付けもできるので、時短にもつながります。

(*雪国まいたけ調べ)

雪国まいたけ×ジップロック®フリーザーバッグ 「まいたけの冷凍ストック」の作り方

1. 「雪国まいたけ極」または、「雪国まいたけ極 白」を食べやすい大きさにさく。
2. ジップロック®フリーザーバッグ Mサイズに①を入れ、なるべく空気を抜いてジッパーを閉め、冷凍保存をする。
   ※ジップロック®フリーザーバッグ Mサイズには、約200gのまいたけを保存可能です。

■まいたけの冷凍保存イメージ（ジップロック®フリーザーバッグ Mサイズ使用）

雪国まいたけと鶏肉の塩麹漬け 「下味冷凍」の作り方

1. 「雪国まいたけ極」は食べやすい大きさにさく。鶏肉は1～2cm大に切る。
2. ジップロック®フリーザーバッグMサイズに①、塩麹を入れ、手で揉んでなじませてから、
   なるべく空気を抜いてジッパーを閉め、冷凍保存する。

■まいたけと鶏肉の塩麹漬け　下味冷凍イメージ（ジップロック®フリーザーバッグ Mサイズ使用）

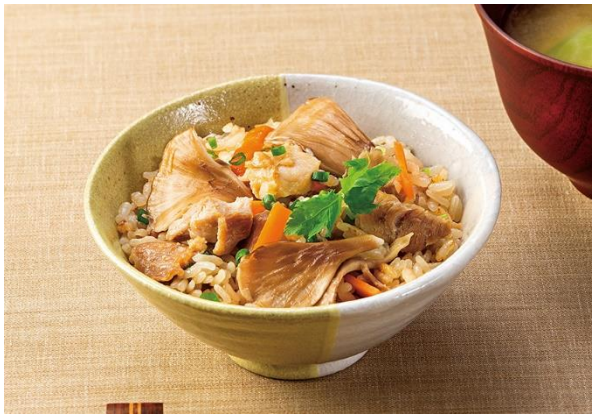
まいたけの冷凍活用したメニュー

「白まいたけのピザトースト」

白まいたけを使った彩りも綺麗なピザトーストです。
冷凍したまいたけは加熱調理すると、うま味成分の
グアニル酸量がアップします。
ピザトーストは冷凍ストックでき、トースターで焼くだけで
作れるので、忙しい日にもピッタリな一品です。

「白まいたけのミネストローネ」

冷凍ストックのまいたけを調理に活用することで、
うま味成分のグアニル酸量がアップします。
白まいたけは煮汁が濁らないので、汁物系にオススメです。



「まいたけと鶏肉の塩麹漬け炊き込みご飯」

まいたけと鶏肉、塩麹の「下味冷凍」を活用したメニューです。
まいたけと塩麹の酵素（プロテアーゼ）により、
お肉が柔らかくなり、料理がよりおいしくなります。

期間限定コラボパッケージ展開

今回、旭化成ホームプロダクツと協業するにあたり、旭化成ホームプロダクツが2022年より販促プロモーションをしている「冷凍貯金」の公式キャラクターの「れいちょクマ」と共に、「冷凍貯金」のコラボパッケージを8月16日～期間限定で全国の店頭に展開します。

■雪国まいたけ極　食べきりパック

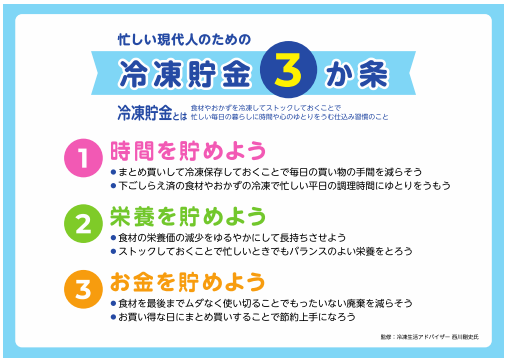
■雪国まいたけ極　食べきりパックピロー / 雪国まいたけ極 白　食べきりパックピロー

※対象パッケージ画像は、イメージとなります。

今回のコラボにあたり、特設サイト「雪国まいたけの冷凍活用術！始めよう！冷凍貯金」を開設します。
（※2023年8月10日AM10:00よりオープン予定）
URL：https://www.maitake.co.jp/_recipe/special/zl_reitou/
※特設サイトなどで、メニューレシピを公開しています。

※「冷凍貯金」とは？

食材やおかずを冷凍してストックしておくことで忙しい毎日の暮らしにゆとりをうむ新習慣のことです。



旭化成ホームプロダクツは、「冷凍貯金」に関する様々な情報の発信母体として、2022年春に「冷凍貯金ラボ」を「ゆとりうむプロジェクト」と共同で立ち上げ、時間・栄養・お金が貯められるなどの冷凍保存のメリットと共に、食材やおかずの適切な冷凍保存方法を発信し、みなさまの家事の負担軽減や、忙しい毎日にゆとりを作ることへ貢献していきます。

そして、「冷凍貯金」の特設サイトでは、サランラップ®やジップロック®を使った、忙しい毎日の暮らしにゆとりをうむ様々な「冷凍貯金テクニック」を公開しています。今回紹介した3レシピのように、「冷凍貯金」を活用したレシピのほか、育児・家事・仕事と日々の生活に追われがちな「冷凍貯金」ニーズの高いママ・パパがやってみたい「冷凍貯金ランキング」など、生活に役立つ「冷凍貯金」に関する様々な情報を発信しています。

●「冷凍貯金」特設サイト　URL：https://ahp-web.jp/reitou-chokin/

※今回、「れいちょクマ」が、ジップロック®フリーザーバッグを活用した
「雪国まいたけ極」を冷凍訴求する特別な立ち絵も公開！
この機会に是非、雪国まいたけの冷凍活用をしてみてください！

ゆとりうむプロジェクトの参画について

「ゆとりうむプロジェクト」とは、「時産※」というポジティブな価値観を提唱し、
生活者の暮らしにゆとりをうむことを目的に活動しています。
雪国まいたけは、まいたけを中心としたプレミアムきのこ総合メーカーとして、きのこのもつ
利便性や機能性を中心とした提案を通して、生活者の暮らしに役立つ活動を推進すべく、
本プロジェクトに参画致しました。
※時産：「家事の時短(タスクの省略・手抜き)」という概念を変えて、
　時短によって時間をうみ、生活のゆとりにつなげるという考え方となります。

ゆとりうむ

■ゆとりうむプロジェクト公式サイト　URL: https://yutorium.jp

また、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送れますよう、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：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