

「2019 秋冬家庭用新商品 メディア試食会」を開催 ～増税対策節約・食品ロス削減・備蓄食材活用レシピのご紹介～

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 新妻一彦）は、本日、外苑前アイランドスタジオ（東京都渋谷区神宮前）にて、「2019 秋冬家庭用新商品 メディア試食会」を開催いたしました。



野上優佳子先生 実演レクチャーの様子

本試食会では、9月1日に発売する新商品「おいしく焼ける魔法のたこ焼粉」、「コクと深みのケーキシロップ」、「オリーブオイルライトテイスト」の商品紹介をはじめ、料理家・弁当コンサルタントの野上優佳子さんをお迎えし、消費税増税対策として、簡単に楽しくできる節約レシピや、9月1日「防災の日」に向け、定期的な備蓄食材の見直しと、使い切れずに捨ててしまいがちな乾物や野菜などが有効活用できる食品ロス削減レシピをご提案いただきました。

また、来年、当社天ぷら粉発売 60 周年を迎えることを記念し、「昭和天ぷら粉黄金」と新商品の「オリーブオイルライトテイスト」を使用した、ご家庭で簡単にできる“油の1回使い切り調理方法”も実演レクチャーいただきました。実演レクチャーでは、少ない油でかき揚げを作るコツや、残った油でかき揚げの残り野菜を素揚げにして、油を使い切る方法を披露。野上先生より「野菜の素揚げは、ポン酢などに漬けて容器に入れ、冷蔵庫保存すれば作り置きに最適な1品として重宝します」とご紹介いただき、油と野菜の使い切り方法だけでなく、忙しい毎日に嬉しい知恵までもレクチャーいただきました。

今回の試食会は、総勢 31 名のメディアの方にお越しいただき、試食の時間には、積極的なご質問をいただくなど、大変盛り上がりました。今後も、このような機会を通じて、昭和産業の取り組みをご紹介していきたいと考えます。



<会社概要説明>

昭和産業(株)小山征信経営企画部長



<新商品説明>

昭和産業(株)商品開発研究所家庭用グループ

(左)間平由梨佳、(右)小野明香



<試食の様子>

試食会 概要

【日 時】2019年8月29日(木)13:00~14:00

【会 場】外苑前アイランドスタジオ 東京都渋谷区神宮前 3-1-25 神宮前 IKビル 2F

【主な内容】

- ◆会社概要説明 : 昭和産業(株) 経営企画部長 小山 征信
- ◆新商品説明 : 昭和産業(株) 商品開発研究所家庭用グループ 小野明香、間平由梨佳
- ◆レシピ紹介・デモ : 料理家・弁当コンサルタント 野上優佳子
- ◆試食 : 「メープルナッツスコーン」他

試食内容

『コクと深みのケーキシロップ』使用 「メープルナッツスコーン」



『コクと深みのケーキシロップ』使用 「メープルマスタードチキン」



『おいしく焼ける魔法のたご焼粉』使用 「カラフルたご焼」



『オリーブオイルライトテイスト』使用 「かき揚げ2種」



レシピ監修：料理家・弁当コンサルタント 野上優佳子さん

料理家、弁当コンサルタント。

30年続けているお弁当生活の知見から、お弁当についての講演や執筆、メディア出演多数。著書に「ごはんをつくる前に読む本」など。国立研究開発法人 水産研究・教育機関「SH"U"N project(サステナブルでヘルシーなうまい日本の魚プロジェクト)」外部レビュー委員。社会人から小学生まで2女1男の母。株式会社ホオバル代表。

HP : <https://mealinsight.com>



<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当：赤松・増田
TEL:03-3257-2042