

## NEWS

# アレンジレシピの作り方を動画でわかりやすく！ SNS メディア等で人気の“早送りレシピ動画” 公開のご案内

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、人気商品のアレンジレシピをわかりやすくお伝えするため、SNS メディア等で人気が高まっている“早送りレシピ動画”を、永谷園 Facebook ページと動画共有サービス「YouTube」の永谷園公式チャンネルにて、2016年夏より公開を開始しました。

“早送りレシピ動画”は、調理の全工程を早送りで紹介する動画で、若い世代を中心に SNS メディアで人気が高く、専門の早送りレシピ動画チャンネル・ページも増加しており、今注目のコンテンツです。弊社商品は、「材料を用意して炒めるだけ」等の簡単調理が人気の商品が多く、ご好評いただいております。商品を使ったアレンジメニューも簡単に楽しめることから、その簡単な調理法とおいしさを、今話題のコンテンツを採用することで、より身近に、そしてシズル感ある動画にてわかりやすくお伝えしてまいります。今後も、季節に合わせたアレンジメニューを順次公開予定です。

### 早送りレシピ動画概要

- ・タイトル:①「かに味チャーハンの素」使用:「炊飯器で簡単! パエリア風ごはん」  
②「ガツンと! スタミナ定食 ねぎ塩豚炒め」使用:「ねぎ塩豚カルビ丼」

・公開:2016年8月～

永谷園 Facebook : <https://www.facebook.com/ochaduke.japan/>

YouTube 永谷園公式チャンネル : <https://www.youtube.com/user/Nagatanien1953>

### 【動画のご紹介】

#### ①「かに味チャーハンの素」使用:「炊飯器で簡単! パエリア風ごはん」



【上:「かに味チャーハンの素」】  
【右:動画ワンシーン】



粉末チャーハンの素「かに味チャーハンの素」の他、えび・さけ・焼豚・五目・あらびき黒胡椒ガーリックの6品展開しており、1987年の発売以来、卵とご飯だけでパラッと簡単においしいチャーハンが作れることからご好評いただいている人気シリーズです。

今回は、チャーハンとしてではなく、シーフードミックス等の具材と共に炊飯器で炊き上げて作る「パエリア風ごはん」のアレンジメニューをご紹介します。「かに味チャーハンの素」を使えば簡単に味が決まるので、お料理初心者の方でも気軽にチャレンジできるレシピです。

## ②「ガツンと！スタミナ定食 ねぎ塩豚炒め」使用：「ねぎ塩豚カルビ丼」



【上：「ガツンと！スタミナ定食 ねぎ塩豚炒め」】

【右：動画ワンシーン】

「ガツンと！スタミナ定食」シリーズは、本年2月に発売した「ガーリック入油」付きの惣菜の素で「ガーリックバターカルビ」「にんにく生姜焼き」「ねぎ塩豚炒め」の3品で展開しており、ガーリックの香りと味わいがダイレクトに感じられるスタミナメニューとして大変ご好評いただいております。

今回は、「ガツンと！スタミナ定食 ねぎ塩豚炒め」を使い、ねぎと豚カルビと炒め合わせるだけで、ボリューム満点の丼が完成する「ねぎ塩豚カルビ丼」をご紹介します。

### お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519