

## NEWS

### “夏野菜”で作るアレンジレシピを、パッケージ&店頭で紹介 「ベジ中華」企画のご案内

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、夏野菜を使った夏向きのアレンジレシピを商品パッケージや店頭で紹介する「ベジ中華」企画を6月~8月末にかけて実施いたします。今年も節電の夏が予想されるため、火を使わずに調理できる冷やしメニューをはじめ、夏野菜を使った中華メニューを多数ご用意しました。暑い夏場を元気に乗り切っていただけるよう提案してまいります。今夏は、「ベジ中華」企画で夏らしい彩り豊かな食卓を応援してまいります。

#### キャンペーン概要



#### 【実施期間】

2012年6月~8月末

#### 【実施内容】

夏野菜で作るアレンジレシピをパッケージ、店頭で紹介

#### 【対象商品】

「チャーハンの素」3品(かに味、焼豚、五目)、「広東風かに玉」、  
「豚キムチ春雨の素」、「チャプチェ 韓国風春雨炒め」、  
「麻婆春雨」3品(甘口、中辛、辛口)

#### 【アレンジレシピ】

##### (1)「なす」×「チャーハンの素」(かに味、焼豚)

なすとチャーハンの意外な組み合わせがおいしい!



##### (2)「オクラ」×「チャーハンの素」(五目)

オクラの特徴的な食感がくせになります。



(3)「トマト」×「広東風かに玉」

トマトの酸味でさっぱりした味わいに仕上げました。



(4)「なす」×「豚キムチ春雨の素」

なすの甘さとキムチの辛さは、相性抜群です。



(5)「オクラ」×「サーモン」×「チャプチェ 韓国風春雨炒め」

火を使わずに調理できる時短アレンジで、暑い日のメニューにぴったりです。  
サーモンは韓国風の味つけにも良く合います。



(6)「レタス・きゅうり・トマト」×「麻婆春雨」(甘口・中辛・辛口)

昨年よりご提案しご好評いただいている、火を使わないで調理できる“冷やし”アレンジです。  
お湯で春雨を戻し、麻婆ソースで和えるだけで簡単に出来上がります。



**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 広報室 Tel. 03-3432-2519