

NEWS

「こどもの日」におすすめ♪

家族で作ろう！永谷園商品アレンジレシピ

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)では、永谷園商品を使用した「こどもの日」におすすめのアレンジレシピ 4 品をご紹介します。お子様と一緒に楽しく料理ができるよう、調理工程が少なく、見た目もカラフルなメニューをご提案します。外出しづらい状況の中だからこそ、家の中で、家族で楽しく過ごす「こどもの日」の献立のヒントとしてご活用ください。

■鯉のぼりごはん (1人分、調理時間:約 15分)

【材料】・彩りごはん「混ぜ込み青菜」「混ぜ込み鮭」「混ぜ込み梅じそ」：各小さじ 1/3

・温かいご飯:子ども茶碗 1 杯分(100g) ・スライスチーズ:適量 ・焼き海苔:適量

- ① ご飯(100g)を 3 等分し、それぞれに「混ぜ込み青菜」「混ぜ込み鮭」「混ぜ込み梅じそ」を混ぜ込む。
- ② <鯉の目を作る>白目はスライスチーズで円形に型抜きし、黒目は焼き海苔をお好みの形に切り抜く。
- ③ <鯉の鱗を作る>焼き海苔を半月状に切り抜く。(鱗の数は、1 匹当たり約 5 枚)
- ④ ①をハート型のカップに詰め、②③を飾ってできあがり。

※お好みでポールに見立てたにんじんやアスパラガスを飾ってください。



【調理例】

使用した永谷園商品はコレ！



■はまぐりすし太郎 (2人分、調理時間:約 15分)

【材料】・すし太郎 黒酢入り：「ちらし寿司の素」1袋 ・ご飯:お茶碗4杯分(500g)

・はまぐり:10 個程度(殻付き、できるだけ大きいもの) ・酒:約 150ml

- ① はまぐりは 1 時間以上塩水につけ、砂だしてから殻と殻をこすり合わせて洗う。
- ② フライパンに①と酒、塩を加えて、酒蒸し、殻をはずす。
- ③ 温かいご飯 500g に「すし太郎 黒酢入り」の「ちらし寿司の素」1 小袋と②の身をまぜ合わせる。
- ④ ②の殻に③を適量(約 20g)のせ、さらに、お好みの具材をトッピングしてできあがり。



【調理例】

使用した永谷園商品はコレ！



■ビタミンカラーで元気チャプチェ♪ (3人分、調理時間:約8分)

【材料】・チャプチェ韓国風春雨炒め :1袋

- ・赤パプリカ、黄パプリカ:各100g(細切りに切る) ・ブロッコリー:150g(小房に分ける)
- ・豚肉:100g(細切りに切る) ・ごま油:12g(大さじ1) ・水:200ml

- ① フライパンにごま油入れ熱し、豚肉・赤パプリカ・黄パプリカ・ブロッコリーを入れて炒める。
- ② 水・具入りソース・春雨を入れて炒めて、汁気がなくなるまで炒めたらできあがり。



使用した永谷園商品はコレ!



■夏野菜の和風サラダ (2人分、調理時間:約20分)

【材料】・お茶づけ海苔 :1小袋

- ・レタス:4枚(食べやすい大きさにちぎる) ・トマト:1個(乱切りにする)
- ・きゅうり:1/2本(乱切りにする) ・黄パプリカ:1/4個(乱切りにする) ・白ごま、ごま油:少々

- ① カットした野菜をボールに入れ、「お茶づけ海苔」1小袋を入れる。
- ② ①を軽く混ぜ、10~15分ほど放置し、出てきた水分を捨てる。
- ③ 器に盛り、ごま油を少々かけ、白ごまを飾ってできあがり。



使用した永谷園商品はコレ!



※アレンジレシピは「永谷園ホームページ(<https://www.nagatanien.co.jp/recipe/>)」でも紹介しています。

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
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. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519