

2020年10月19日

人気料理研究家、監修

簡単・オリジナルおせちメニューを提案

株式会社日本アクセス（本社：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一）は、おせち商材の販売支援として、人気料理研究家のコウケンテツ氏、浜内千波氏を起用し、乾物売場のおせちメニュー企画『簡単ラクうまおせちとオリジナルおせち』を実施します。



※画像はイメージです。実際のレシピとは違う可能性があります。

■企画主旨

おせち市場を盛り上げるための販促企画として、小売業様に売場作りを提案。下期においては、年末おせち商戦が最大ボリュームとなり、巣ごもり需要で手作りが見直しされることが想定されます。そこで、おせち作り初心者・経験者、両者のニーズに応えたメニューを用意し、幅広い層の消費者におせちの魅力を届けます。

■企画内容

料理研究家のコウケンテツ氏・浜内千波氏がおせちメニューを考案！ 2名に各3レシピ、合計6レシピを作成いただき、小売店の売場でメニュー提案を実施します。

※実施期間：2020年11月中旬～2021年1月中旬予定

※レシピはおせち材料の①昆布②椎茸③豆④田作り⑤松前漬⑥こや豆腐にて作成予定

※レシピ詳細は、11月初旬に完成予定

▼おせちメニュー概要



■おせち初心者向け：簡単にできるラクうまおせち

<コウケンテツ氏監修>

初心者でもとっつきやすく、簡単で新しい味わいのおせちレシピ
3メニューを提案 【使用食材】昆布・椎茸・豆

<プロフィール>大阪出身。旬の素材を生かした手軽でおいしい家庭料理を提案し、テレビや雑誌、講演会など多方面で活躍中。30か国以上の国を旅して世界の家庭料理を学ぶ。3児の父親としての経験をもとに、親子の食育、男性の家事・育児参加、食を通してのコミュニケーションを広げる活動にも力を入れている。近著は「本当はごはんを作るのが好きなのに、しんどくなった人たちへ」(ぴあ)。

■YouTube「koh Kentetsu kitchen」bit.ly/3dMrkeV

■Instagram <https://www.instagram.com/kohkentetsu/?hl=ja>



■経験者向け：新感覚のオリジナルおせち

<浜内千波氏監修>

いつもとは違った味わいの新しいおせちレシピ3メニューを提案
【使用食材】田作り、松前漬、こうや豆腐

<プロフィール>徳島県生まれ。大学卒業後、OLを経て岡松料理研究所へ入所。1980年ファミリークッキングスクールを開校。「料理は、もっともっと夢のある楽しいもの」をモットーに、雑誌や書籍をはじめ、テレビ、ラジオ、講演会、各種の料理イベントで活躍中。自身の経験をもとに考案したダイエットメニュー、野菜料理は特に定評があり、主宰の料理教室では「家族の健康」「笑顔のある会話」に役立つ家庭料理を教えている。最近始めたTwitterでは、毎日の朝食をご紹介中。

▼売場展開イメージ

様々な販促物で売場を盛り上げ、メニューを提案。

販促物やチラシにつけたQRコードから、ホームページにアクセスすることでレシピを確認できます。



以上