

『乾物 de おせち』ぐっち夫婦考案のレシピが決定

年末年始のおうち時間を楽しむ“がっつり・かんたん”おせち6品

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、乾物売場のおせちメニュー企画『ぐっち夫婦監修 乾物 de おせち』を実施します。この度、本企画の実施開始に伴いおせちメニューを公開しましたので、販促物等の展開内容とともにご案内いたします。

※本企画の実施期間：2022年1月中旬までを予定



※画像：店頭販促ツールのトップボードより

<「ぐっち夫婦」が考案した新しいおせち>

料理家の「ぐっち夫婦」が新しいおせちメニューを考案。メイン食材は「黒豆・椎茸・昆布・栗きんとん・田作り・高野豆腐」を使用します。おうちでおせちを作って年末年始のおうち時間を楽しめるように、お二人にはそれぞれのテーマで“おつまみにもなるレシピ”『がっつり・おつまみおせち』と「簡単に華やかなおせちが作れるレシピ」『かんたん・華やかおせち』を作成いただきました。各3レシピ、合計6レシピをご用意しています。

■Tatsuya さん考案『がっつり・おつまみおせち』

レシピ名	厚切り豚の昆布巻き 	スパイシーナッツごまめ 	高野豆腐の ベーコンチーズ巻き 
メイン食材	昆布	田作り	高野豆腐
ポイント	昆布の中央に豚肉を巻き、フライパンで煮て仕上げます。	田作りにナッツ、塩、スパイスを合わせてフライパンで仕上げ、お酒もすすむスパイシーな味わいに仕上がります。	戻した高野豆腐に、ベーコンを巻いて焼きます。がっつりおつまみになるおらずに。巻いて焼くだけでお手軽な1品。

■SHINO さん考案『かんたん・華やかおせち』

レシピ名	黒豆とクリームチーズの 黒みつきなこがけ 	椎茸とツナの彩りマリネ 	炊飯器で作る ひとくち栗きんとん 
メイン食材	黒豆	干し椎茸	栗の甘露煮
ポイント	黒豆をチーズと合わせて、トッピング。スイーツのようにいただける1品。和えるだけで簡単1品。ちょっと特別感を感じさせます。	ごろっとした椎茸と彩りの良い野菜、ツナの旨味を合わせてマリネに。サラダ感覚でいただける1品です。戻して切って和えるだけ。ツナ缶を使えば手軽に仕上がります。	さつまいもは炊飯器に入れて蒸しあげて、食材を合わせます。ラップで一口大に丸めて食べやすく。蒸し器要らず、炊飯器でじっくり火を通して、さつまいもの甘みを引き出します。

<販促ツール>

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、特設サイトにアクセスすることでレシピを確認できます。

■特設サイトURL

店頭向けの販促物と連動し、本企画のレシピなどを紹介します。

<https://promotion.nippon-access.co.jp/event/kanbutsu/osechi/index.html>

■店頭イメージと販促物（一例）



店頭イメージ



A4ポスター



レシピブック



スイングPOP

<『乾物 de おせち』について>

本企画はおせち市場を盛り上げるための販売促進として、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、with コロナにより手作り料理が見直されています。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。昨年の実績をもとに、内容を新たにパワーアップした企画として今年も展開してまいります。

<「ぐっち夫婦」プロフィール>



Tatsuya、SHINO からなる夫婦料理家ユニット。「日々の暮らしを楽しくおいしく。ちょっとおしゃれに」という思いをのせて、レシピ開発をはじめ、オンライン料理教室や Blog、SNS、各メディアで食の情報を発信している。著書に『夜食以上、夕食未満。野菜多めで罪悪感なし遅く帰った日の晩ごはん』（KADOKAWA）がある。

以上