

「実際に食べて選びました！乾物おせちレシピ」

おとなが選んだ TOP 5 & こどもが選んだ TOP 5」企画を実施

大人と子どもが喜ぶメニューで、伝統食おせちを“伝えて、つなぐ”

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、以下当社）は、おせち商材の販売支援として、新しいおせちメニューを紹介する乾物売場の企画『実際に食べて選びました！乾物おせちレシピ おとなが選んだ TOP 5 & こどもが選んだ TOP 5』を実施します。



■日本の伝統食である「おせち料理」と「乾物」を“伝えて、つなぐ”

「難しそう」「手間がかかる」といったネガティブなイメージが根強いおせち。子どもから大人までおせち作りを楽しみ、美味しさを知っていただきたいという思いのもと、幅広い年齢層に喜んでいただける新しいメニューをご用意し、おせちの魅力を届けます。

本企画は 2020 年からスタートした当社オリジナルの乾物おせち企画です。今年で 3 回目を迎え、内容を新たにパワーアップした企画として展開してまいります。

また、乾物を日常使いしない若い世代も多いため、この機会に乾物を“見て”“食べて”もらい、子どもたちに“乾物のおいしさ”を知ってもらうことも本企画のポイントです。後世に残していきたい大切な日本の伝統食である「おせち料理」と「乾物」。この企画を通して子ども達に“伝えて、つなぐ”、乾物市場を盛り上げます。

■NB メーカー様がレシピを考案、試食審査会を実施し「おとなが選んだ TOP 5」と「こどもが選んだ TOP5」を選出

お正月こそ家族揃って同じものを食べて新年を迎えたいが、やはり「おとな」と「こども」では味の好みが違うもの。そこで今年は、NB メーカー様各社が渾身のレシピを考案。メイン食材は『黒豆・田作り・栗きんとん・昆布・椎茸・高野豆腐・松前漬け』を使用します。

おとな向け・こども向けの計約 50 レシピから料理好き親子 30 組（計 60 名以上）が試食審査し真剣にジャッジ。『おとなが選んだ TOP 5』『こどもが選んだ TOP 5』を決定し、家族みんなで楽しめる乾物おせちレシピを発表します。

さらにさまざまな販促物を用意し売り場を盛り上げ、メニュー提案を行います。販促物やレシピブックにつけた QR コードから、特設サイトにアクセスすることで WEB 上でもレシピを確認できます。

【企画概要】

- 企画名 「実際に食べて選びました！乾物おせちレシピ おとなが選んだ TOP 5 & こどもが選んだ TOP 5」
- 期間 2022 年 11 月中旬～2023 年 1 月中旬予定
- 場所 全国のスーパー、特設サイトにて展開
- レシピ 『おとなが選んだ乾物おせちレシピ TOP 5』
『こどもが選んだ乾物おせちレシピ TOP 5』
※レシピの詳細は 10 月中旬頃に発表予定
※レシピ数は昨年比 6 品から 10 品に増加
- 使用食材 黒豆・田作り・栗きんとん・昆布・椎茸・高野豆腐・松前漬け
※昨年から松前漬けを加え、7 アイテムに増加

以上