

2022 年 10 月 19 日

「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」を発表

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、11 月中旬より全国のスーパーで展開する『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』のメニューランキングが決定しましたのでお知らせいたします。



おとなが選んだ TOP 5



こどもが選んだ TOP 5

■乾物おせちレシピの「おとなが選んだ TOP 5」と「こどもが選んだ TOP 5」

食品メーカーが考案した渾身のレシピ約 50 レシピから、料理好き親子 30 組（計 60 名以上）が実際に試食し真剣にジャッジ！おとなとこども、それぞれの「TOP5」を決定しました。

なお「おとな・こどもが選んだ各 TOP 5」はレシピを販促物におとしこみ、店頭展開いたします。さまざまな販促物で売り場づくりをサポートし、消費者にメニュー提案を実施。さらに販促物やチラシにつけた QR コードより特設サイトにアクセスすることでレシピを確認することができます。

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

● おとな 部門 ●

第1位

黒豆を使って

黒豆のクリームチーズおかか和え



【はごろもフーズ考案】
クリームチーズと黒豆の相性が良く病みつきになる美味しさです。

第2位

高野豆腐を使って

無病息災 食べて健康！
高野豆腐とひじきのごま風味サラダ



【キユーピー考案】
ストックできる材料で手軽かつ栄養豊富です。

第3位

松前漬の素を使って

松前漬入りポテトサラダ



【はごろもフーズ考案】
サッパリとしていて、甘めの味付けが多いおせち料理の合間におすすめです。

第4位

田作りを使って

しび辛mixナッツ田作り



【キッコーマン食品考案】
レンジで作ったと思えないおいしさ！お酒との相性抜群です。

第5位

松前漬の素を使って

千切りにんじんの松前漬



【エバラ食品考案】
しょうがのアクセントが効いていて、箸が止まらないやみつきレシピです。

● こども 部門 ●

第1位

栗きんとんを使って

アップルきんとんパイ



【キッコーマン食品考案】
りんごとさつまいもと栗が合う！ペロッと完食できます。

第2位

黒豆を使って

黒豆入り蒸しケーキ



【味の素考案】
ふわふわの蒸しパンと黒豆の甘さがあわさりおいしい！

第3位

昆布を使って

レンジで簡単♪豚ばら昆布巻き



【味の素考案】
くるくる巻かれていて見た目もかわいく楽しめます。

第4位

栗きんとんを使って

栗きんとん風プリン



【ハウス食品考案】
栗きんとんより食べやすく、なめらかなちどけが特徴的です。

第5位

椎茸を使って

松風焼き風ハンバーグ



【ハウス食品考案】
ハンバーグのシーズニングを使っておせち料理にアレンジ。

■売り場展開イメージ



■日本の伝統食である「おせち料理」と「乾物」を“伝えて、つなぐ”

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。

【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 ※特設サイトは 11 月 1 日公開予定
- 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