

ハレの日はもちろん、週末の家族団欒のひとつにも 具材をのせるだけで完成！簡単華やか「のっけずし」 ねじりはちまきのかわいい板前さんが“へい、おまちッス！”

～ミツカン「みんなのキッチンプロジェクト」

『板前ベイビーおうちで Hey,おまちッス！』WEB動画を10月28日(木)から公開～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、2021年3月から「みんなのキッチンプロジェクト」を展開、その第四弾として、いなせな板前さんに扮した子供たち“板前ベイビー™”が家族と一緒に「のっけずし」を作る『板前ベイビーおうちで Hey,おまちッス！』WEB動画を、10月28日(木)からミツカン公式 YouTube チャンネルとミツカン公式 Twitter アカウントにて公開いたします。

「みんなのキッチンプロジェクト」は、新しい生活様式の中、お客様の様々な家族のあり方に寄り添い、もっと楽しくもっと前向きに料理をしていただくために工夫を凝らした、“新しい食べ方”を提案する動画コミュニケーションです。

今回は、握る手間なく、海苔で巻かずに具材をのせるだけで、簡単に華やかに作れる寿司メニュー「のっけずし」がテーマ。まだまだおうちごはんの機会が多い中、食事の準備に負担をかけずに家族みんなで楽しめる簡単で新しいレシピを提案していきます。ミツカンは本動画を発信することで、家族のあり方に合わせた食のコミュニケーションを通じて、「おいしさ」と「楽しさ」を兼ね合わせた豊かな食生活と、新しい家族団欒の構築に貢献してまいります。

WEB 動画について

今回の『板前ベイビーおうちで Hey,おまちッス！』は、手作りのねじりはちまきを頭に巻いたかわいい板前さんが、ミツカンの「すし酢 昆布だし入り」・「カンタン酢™」を使用して、家族で楽しく作れるお寿司メニュー「のっけずし」をご提案します。

「のっけずし」は、様々な具材をすし飯とともに手のひらサイズの手巻きの海苔にのせるだけで完成！握る必要も、手巻き寿司のようにきれいに巻く必要もなく、U字につまむだけでお召し上がりいただけるお寿司メニューです。

具材は肉・魚・野菜などをバラエティ豊かにアレンジすることで、子供からお年寄りまで幅広い年代でお楽しみいただけます。小さいので子供も食べやすく、大人のおつまみにもぴったりで、七五三やクリスマスなどのイベントや、お誕生日などのハレの日はもちろん、週末の家族団欒のひとつにもおすすめです。

今回は YouTube でも大人気の okutsu family が、まぐろやサーモンのお刺身、イクラ、厚焼き卵、納豆、きゅうりなどお寿司でおなじみの具材のほか、ローストビーフ、ハンバーグ、プロセスチーズ、ツナマヨ、コーン、かに風味かまぼこ、リーフレタスなどの洋風具材を使ってかわいい「のっけずし」を作ります。せなちゃん(5歳)とえまちゃん(2歳)が姉妹で協力してうちわをパタパタさせる可愛らしい仕草や、やり遂げた満足気な表情、家族4人でおいしそうに「のっけずし」を頬張る姿など、家族みんなが嬉しそうな心温まる団欒の様子をお楽しみください。

WEB 動画概要

公開日:2021年10月28日(木) 10:00

出演:okutsu family

動画 URL:「のっけずし」篇(76秒) <https://youtu.be/IUPeuY0AASc>

<「のっけずし」篇>



Okutsu family プロフィール/コメント



夫婦で活動するフォトグラファー。Instagram に投稿したニューボーンフォトが口コミで広がり、現在では数ヶ月先まで撮影の予約が取れないことも。家族の記録用として始めた YouTube チャンネル「okutsu family」ではさらに多くのファンを集めチャンネル登録者数は 10 万人を突破。自然体で温かい暮らしをありのままに映す奥津家の動画は、幅広い層に支持されている。

Q: のっけずしのいいところを教えてください。

好きなものや食べて欲しいものをどどんのっけていだけなので、小さな子どもでも自ら進んでお料理してくれます。

何より親子で楽しく作れるので、心もおなかもたくさん満たされました！！

セナ::とてもおいしく作れて楽しかったです！また作りたいです！

エマ::エマっす！！おいしいっすー！

Q: のっけずしで試してみたいネタがあれば教えてください。

お肉系がいいですね。

Q: どんな時に「のっけずし」を作りたいですか？

七五三や子ども中心の行事で作りたいです！

「のっけずし」レシピ

焼き海苔 1 枚を 8 等分にカットし、海苔の上にすし飯と具材をのせるだけで完成！握る必要も、手巻き寿司のようにきれいに巻く必要もなく、U 字につまむだけでお召し上がりいただけます。



のっけずし

材料 (4人分)

すし飯	2合分 (640g)
ミツカン すし酢 昆布だし入り	大きじ4
または	
ミツカン カンタン酢	大きじ6
焼のり	5枚 (全形)

< おすすめ具材 >

まぐろ (刺身用)	8切れ	厚焼き卵	1切れ (60g)
サーモン (刺身用)	4切れ		

< お好みの具材 >

ローストビーフ	4枚	コーン缶 (ホール)	大きじ1
ミニハンバーグ (冷凍)	2個	リーフレタス	適量
プロセスチーズ	1個	納豆	1パック
イクラ	大きじ4	かに風味かまぼこ	4本
きゅうり	1/3本	万能ねぎ (小口切り)	適量
ツナマヨ	大きじ4	しょうゆ	適宜

「のっけずし」の作り方は、<https://www.mizkan.co.jp/kitchen-project/itamae-baby/>でご紹介しています。

おうちで簡単に板前さんに変身できる“なりきり板前キット”

おうちで楽しくお寿司作りに取り組んでいただけるよう、おうちで簡単に板前さんに変身できる“なりきり板前キット”として、「はずれにくい ねじりはちまき」、「はずれにくい 和帽子」、「画用紙のれん」、「段ボール木札」、「かんたん箸置き」、「消しゴムはんこのランチョンマット」6種類の作り方もWEB動画と合わせてご紹介しています。

おうちにある材料などで、お子さんご自身で工作できますので、この機会に是非ご家族でお試ください。



「はずれにくい ねじりはちまき」



「はずれにくい 和帽子」



「画用紙のれん」



「段ボール木札」



「かんたん箸置き」&「消しゴムはんこのランチョンマット」

“なりきり板前キット”の作り方は、<https://www.mizkan.co.jp/kitchen-project/itamae-baby/#craft>でご紹介しています。

『板前ベイビーHey,おまちッス!』使用商品



【ミツカン すし酢 昆布だし入り】

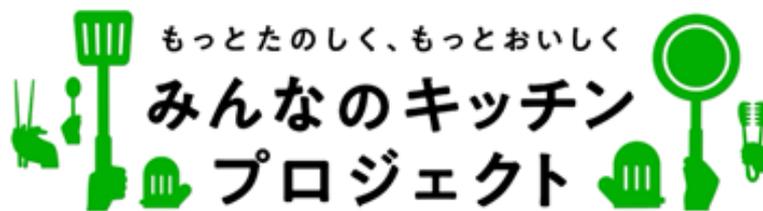
米酢を糖類・食塩・昆布だしで調味した酸味・甘味・塩味のバランスのとれた本格派のすし用合わせ酢。昆布だしをとる手間をかけずに、このままかけて混ぜるだけで、昆布の旨みのあるおいしいすしご飯が手軽にできます。



【ミツカン カンタン酢】

これ1本で、甘酢漬け、酢の物、お寿司、ピクルス、マリネ、肉料理など、いろいろなお酢メニューがカンタンに作れる調味酢です。砂糖、食塩などを合せる必要がないので、料理の苦手な方でも簡単においしいお酢メニューを作ることができます。

「みんなのキッチンプロジェクト」について



「みんなのキッチンプロジェクト」は、新しい生活様式の中で、もっと料理を楽しんでいただく、もっと前向きに料理をしていただく工夫を凝らした、“新しい食べ方”を提案する動画コミュニケーションです。新しい生活様式を見据え商品開発やプロモーションの新たな切り口として、お客様の様々な家族のあり方に着目するとともに、「材料・作り方」情報だけだったレシピを、動画の力を使って面白さと臨場感のある疑似体験型のコンテンツに進化させました。人生の大きな節目である「ライフステージ」ごとに興味・関心に寄り添うアプローチを変えることで、お客様に共感していただくことにチャレンジします。

また、コロナ禍により、週末・休日以外も、家族が揃う食卓が日常化しており、それぞれの家族のあり方ごとに「家族みんなで食事をとることが楽しい」という意識が高まる一方、「毎日の食事準備でストレスが増えた」という調査結果(当社調べ)があります。第一弾の“NEO しゃぶ™”を提案する『しゃぶしゃぶ劇場』では、「材料・作り方」情報を超えて、家族みんなで囲む食卓だから実現する楽しさ・豊かさを人気の声優さんたちが臨場感、ワクワク感あふれるドラマ仕立の動画で伝えるというレシピの進化にもチャレンジ、また、第二弾のいなせな板前さんに扮した子供たち“板前ベイビー™”が家族のためにお寿司を振る舞う『板前ベイビーおうちで Hey,おまちッス!』では、手作りのねじりはちまきを頭に巻いたかわいい板前さんが、大切な家族のためにお子さんでも楽しく作れるお寿司メニューを、第三弾の『デュエットクッキング』では、「ひとりで作る料理ももちろんいいけれど、ふたりで作ればもっと楽しく、キッチンが素敵な場所になる!」という思いとともに、オリジナルのレシピソングで、新しい料理の形を表現し、大変ご好評をいただきました。今後も新たなレシピでの WEB 動画を企画しておりますので、ライフステージごとの新しいレシピ動画コミュニケーション「みんなのキッチンプロジェクト」にご期待ください。

みんなのキッチンプロジェクト URL: <http://www.mizkan.co.jp/kitchen-project/>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>