

ホクレン×エバラ食品コラボ企画 本日スタート！ 北海道産のジャガイモを使った鍋メニューを共同提案 WEB 限定プレゼントキャンペーンも実施

エバラ食品工業株式会社(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:宮崎 遵)は、ホクレン農業協同組合連合会(本所:北海道札幌市、代表理事会長:佐藤 俊彰)と共同で、エバラ食品の鍋物調味料と北海道産のジャガイモを使用した鍋メニューを提案するコラボレーション企画を、平成 26 年 9 月 25 日(木)より実施いたします。

今回、エバラ食品の「キムチ鍋の素」「プチッと鍋 キムチ鍋」「小鍋でおかず スンドゥブチゲの素」「小鍋でおかず 担々ごま鍋の素」「担々ごま鍋の素」と、北海道産のジャガイモを使った新しい発見のある鍋メニューを共同で提案し、店頭展開することで鍋物調味料市場とジャガイモ市場を盛り上げてまいります。

鍋物調味料市場は年々拡大傾向にあり、中でもキムチ鍋は定番鍋の代表として安定した人気を誇っています。また、中華風味の鍋は順調に売り上げを伸ばしており、注目されているテイストです。一方、ジャガイモは、鍋に使用される一般的な葉物野菜に比べて気候の影響を受けにくく、価格が安定しているため経済的であり、男女を問わず人気の高い野菜^(※)です。秋のジャガイモは獲れたてでホクホクしたおいしさがあり、冬のジャガイモは収穫後貯蔵することにより甘味が増します。どちらの季節のジャガイモも鍋には最適であり、特にピリ辛味のキムチ鍋や担々ごま鍋とジャガイモの相性は抜群のため、今回、コラボレーション企画をすることになりました。

(※)「あなたはジャガイモを食べるのが好きですか?」の問いに「好き」あるいは「やや好き」と回答した人は 93% (2012 年 7 月 ジャがい問題研究所調べ N=1000)

【企画概要】

1. 実施期間 : 平成 26 年 9 月 25 日(木)~平成 27 年 3 月 31 日(火)
2. 対象商品 : 「エバラ キムチ鍋の素」(300ミリリットル、500ミリリットル、750グラム)
「エバラ キムチ鍋の素 まろやか」「エバラ キムチ鍋の素 マイルド」
「エバラ プチッと鍋 キムチ鍋」「エバラ 小鍋でおかず スンドゥブチゲの素」
「エバラ 小鍋でおかず 担々ごま鍋の素」「エバラ 担々ごま鍋の素」(300ミリリットル、750グラム)
3. 共同提案メニュー : 「じゃがいもキムチ鍋」「じゃがいもポトフ風キムチ鍋」「鮭とじゃがいもの担々ごま鍋」
4. 共同施策 : ① 特設 WEB サイト開設 <http://www.jyaga-nabe.com>
② 特設サイト内で、北海道産ジャガイモとエバラ食品鍋物調味料詰合せをセットでプレゼントする WEB 限定プレゼントキャンペーンの実施 (※下記参照)
③ 小売店での店頭試食販売
④ 店頭販促ツール作成 (メニューリーフレット、ポスター、POP、オンパックスール、ネックリング)

【プレゼントキャンペーン概要】

1. キャンペーン名 : おっ、イケるね!じゃがいもで鍋!?プレゼントキャンペーン
2. 実施期間 : 平成 26 年 9 月 25 日(木)~平成 27 年 1 月 20 日(火)
3. 応募締切 : 第一回 平成 26 年 11 月 20 日(木)、第二回 平成 26 年 12 月 20 日(土)、第三回 平成 27 年 1 月 20 日(火)
4. 賞品 : 第一回 北海道産ジャガイモ 3 キログラム(男爵薯、とうや、北海こがね) + エバラ鍋物調味料詰合せ
第二回 北海道産ジャガイモ 3 キログラム(メイクイン、キタアカリ、スノーマーチ)+エバラ鍋物調味料詰合せ
第三回 北海道産ジャガイモ 3 キログラム(きたかむい、マチルダ、ひかる)+エバラ鍋物調味料詰合せ
※エバラ鍋物調味料詰合せは、各回、「キムチ鍋の素」300ミリリットル、「担々ごま鍋の素」300ミリリットル、「プチッと鍋 キムチ鍋」になります。
5. 当選人数 : 各回 100 名様
6. 応募方法 : 特設 WEB サイト内(<http://www.jyaga-nabe.com>)の応募フォームに氏名・郵便番号・住所・電話番号を入力して応募。
7. 当選発表 : 厳正なる抽選の上、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025
- お客様のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970(フリーダイヤル)

【参考資料】

■メインビジュアル



■共同提案メニュー

〈じゃがいもキムチ鍋〉



〈じゃがいもポトフ風キムチ鍋〉



〈鮭とじゃがいもの担々ごま鍋〉



【材料 (4人分)】

豚バラ薄切り肉：300g じゃがいも：4個
たまねぎ：1個 ニラ：1束
生しいたけ：4個
エバラキムチ鍋の素：300ml 水：600ml

【作り方】

- ①豚肉は一口大に、じゃがいもは4つ切りに、たまねぎはくし形切りに、ニラは4~5cmの長さに、生しいたけは石づきを切り、食べやすい大きさに切ります。
 - ②鍋に「キムチ鍋の素」と水を入れて火にかけ、ニラ以外の材料を加えて煮込みます。
 - ③最後にニラを加えて、出来上がりです。
- ※エバラプチッと鍋 キムチ鍋を使用するときは、プチッと鍋4個に水600mlで調理してください。

【材料 (4人分)】

鶏手羽元：8本 じゃがいも：2個
たまねぎ：大1個 にんじん：1本
トマト：2個 ブロッコリー：1/2株
エバラキムチ鍋の素：300ml 水：500~600ml
サラダ油：適量

【作り方】

- ①じゃがいもは4つ切りに、たまねぎは大きめのくし形切りに、にんじんは大きめのスティック状に、トマトはざく切りに、ブロッコリーは小房に分けます。
 - ②鍋に油を熱し、鶏肉を炒め、トマトとブロッコリー以外の野菜を加えて炒め合わせます。
 - ③「キムチ鍋の素」と水を入れて煮込み、最後にトマトとブロッコリーを加えてひと煮して、出来上がりです。
- ※エバラプチッと鍋 キムチ鍋を使用するときは、プチッと鍋4個に水500~600mlで調理してください。

【材料 (4人分)】

生鮭：4切れ じゃがいも：2個
たまねぎ：大1個 にんじん：1本
エリンギ：1/2パック しめじ：1/2パック
ほうれん草：適量
エバラ担々ごま鍋の素：300ml 水：300ml
豆乳（無調整がおすすめ）：300ml

【作り方】

- ①鮭はぶつ切りに、じゃがいもは厚めの半月切りに、たまねぎは大きめのくし形切りに、にんじんは大きめの短冊切りに、きのこ類は石づきを切り、エリンギは縦薄切りに、しめじは小房に分け、ほうれん草は4~5cmの長さに切ります。
- ②鍋に「担々ごま鍋の素」と水を入れて火にかけ、ほうれん草と豆乳以外の材料を加えて煮込みます。
- ③最後にほうれん草と豆乳を加えてひと煮して、出来上がりです。

【参考資料】

■特設WEBサイト イメージ



■対象商品



■特設WEBサイト URL : <http://www.jyaga-nabe.com>

■エバラ食品ホームページ URL : <http://www.ebarafoods.com/>

■ホクレンきたやさいホームページ URL : <http://www.kitayasai.com/>

■じゃがいも情報 じゃがいも問題研究所 URL : <http://www.jagaimondai.jp/>