

平成 27 年 8 月 28 日
エバラ食品工業株式会社

8 月 29 日「焼肉の日」は“黄金マンガ肉”で豪快に！ 森三中・村上知子さん、黒沢かずこさんが“黄金マンガ肉”作りに挑戦！ スペシャルムービーを本日 8/28(金)より公開

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、8 月 29 日の「焼肉の日」に向けて、家庭でできる新しい肉料理の楽しみ方として“黄金マンガ肉”を提案してまいります。

親世代は子どもの頃にテレビを見て憧れ、子ども世代はいつか食べてみたいと夢見ている、マンガに出てくるような骨付き肉。通称“マンガ肉”。エバラ食品では、そんな誰もが憧れる“マンガ肉”をご家庭で楽しんでいただけるよう、「黄金の味」を使って簡単にできる“黄金マンガ肉”レシピや、作り方動画を「黄金マンガ肉スペシャルサイト」にて公開しているほか、“黄金マンガ肉”を体験・実感いただける『黄金マンガ肉カフェ』を 8 月 27 日（木）から 8 月 31 日（月）の期間限定で恵比寿にオープンしております。

この度、森三中の村上知子さん、黒沢かずこさんが、『黄金マンガ肉カフェ』の名誉店長に就任したことに伴い、お二人が登場する「森三中が作る黄金マンガ肉！！」スペシャルムービーを、8 月 28 日（金）より 1 か月間限定で公開いたします。

本ムービーでは、料理上手な村上知子さんと、料理が苦手な黒沢かずこさんのお二人が、果敢に“黄金マンガ肉”作りに挑戦しているほか、黒沢かずこさんの「黄金マンガ肉ダンス」や「黄金マンガ肉ソング」が飛び出すなど、見ごたえのある内容となっております。



【森三中のコメント】

村上知子さん：

「マンガの世界が現実になったレシピ。簡単に作れて本当においしいので、是非皆さんも作ってほしいです！」

黒沢かずこさん：

「本当に簡単な手順で作れてしまうので、焼いている待ち時間は、私の“しつこいくらいの歌とダンス”をお楽しみください♪」

■「森三中が作る黄金マンガ肉！！」スペシャルムービー

※ エバラ食品“黄金マンガ肉”スペシャルサイトにて、8 月 28 日（金）より 1 か月間限定公開

http://www.ebarafoods.com/sp/ougon_manganiku

エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、たれで新しい肉料理の可能性を広げ、家庭料理を簡単においしくする商品をお届けしてまいります。

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)

■エバラ食品“黄金マンガ肉”レシピ紹介ページ

- ・ レシピ紹介ページサイト URL :
黄金マンガ肉 <http://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe2116.php>
ミニ黄金マンガ肉 <http://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe2145.php>
- ・ 対応端末 : PC/スマートフォン
(レシピ協力: 肉焼き総研 <http://nikuyakisoken.jp/>)

<黄金マンガ肉>



- 材料 (5~6人分)
- ・ 牛切落とし肉 350g
 - ・ 牛薄切り肉 250g
 - ・ 鶏もも肉 (骨付き、足先のみ) 2本
 - ・ エバラ黄金の味 200g
 - ・ サニーレタス 適宜

■作り方

- ① 牛切落とし肉・牛薄切り肉は「黄金の味」をかけ15分ほど漬けます。
- ② 鶏肉はフォークで数カ所さし、ラップをして電子レンジ (600W) で約2分加熱します。
- ③ ラップを広げ漬け込んだ牛薄切り肉を敷き、その上に牛切落とし肉を広げ、肉の中央の両側に骨の部分がはみ出るように鶏肉を置き、ラップで巻き込み形を整えます。
- ④ ラップを外し220℃に予熱したオーブンで約20~30分焼き、竹串をさし透明な肉汁が出たらできあがり。お好みでサニーレタスにのせてお召しあがりください。

<ミニ黄金マンガ肉>



- 材料 (2~3人分)
- ・ 鶏手羽元 6本
 - ・ 豚バラ薄切り肉 6枚 (約120g)
 - ・ エバラ黄金の味 大さじ4
 - ・ サラダ油 適量

<付け合わせ>

- ・ ズッキーニ (輪切り)、パプリカ (一口大)、じゃがいも (一口大)、適宜

■作り方

- ① 鶏手羽元は細い方の骨が見える側にハサミを入れ、骨と身を切り離し、筋を切りながら上の方に押し上げてチューリップ型にします。
- ② ①に豚バラ薄切り肉をらせん状に巻き付け、耐熱皿にのせ、ふんわりラップをして電子レンジ (600W) で約4分加熱します。
- ③ フライパンに油を熱し、②を転がしながら焼き、「黄金の味」でからめ焼いたら、できあがりです。お好みで焼いた<付け合わせ>を添えてお召しあがりください。