

**SNS動画総再生回数518万回！今、「#チャー活」がアツい！
自慢のチャーハンの写真を投稿するキャンペーン
「みんなの#チャー活祭り」10月17日（月）スタート！**

炒飯栄養士・佐藤樹里さんが教える「#チャー活」おすすめレシピも公開！



味の素株式会社(社長:藤江 太郎 本社:東京都中央区)は、昨今盛り上がりを見せている、チャーハンを作って食べて楽しむ活動「#チャー活」をさらに広めるべく、当社の汎用ペースト調味料「Cook Do® 香味ペースト®」を使った自慢のチャーハン写真をTwitterに投稿するキャンペーン「みんなの#チャー活祭り」を2022年10月17日（月）～11月16日（水）の期間開催します。

詳細URL：<https://www.ajinomoto.co.jp/koumipaste/chakatu/>

■ SNS動画総再生回数518万回！今じわじわと盛り上がりを見せる「#チャー活」とは？

コロナ禍以降自宅での料理の機会が増えたことで、誰でも簡単に作れるチャーハンがSNSにハッシュタグ「#チャー活」をつけて投稿されるようになり、じわじわと盛り上がってきました。

当社は、このトレンドに着目し、「#チャー活」を「自由な心と具材をもって、自分らしいチャーハンを生み出すこと。」と定義し、チャーハンを作って食べて楽しんで、チャーハン愛を分かち合ってほしいという思いから、本キャンペーンを行うこととなりました。

■ Twitterに手作りチャーハンの写真を投稿して、「みんなの#チャー活祭り」に参加しよう！

期間中、ご自身がつくったチャーハンの写真をTwitterに投稿し、「みんなの#チャー活祭り」にご参加いただいた方の中から、抽選でチャーハン作りに役立つ豪華賞品をプレゼント！

- 応募期間：2022年10月17日（月）～11月16日（水）
- 応募方法：「みんなの#チャー活」Twitterアカウント（@koumi_chakatsu）をフォローの上、ご自身の手作りチャーハンの写真とともに、Twitterに「#チャー活祭り」をつけて投稿。
- 賞品：大賞「#チャー活祭り 最優秀賞」（1名様）：シロカ 長谷園×siroca かまどさん電気 SR-E111 副賞「#チャーハンLOVE賞」（3名様）：リバーライト 極JAPAN 炒め鍋28cm、中華お玉
「#チャー活入門賞」（100名様）：炒飯に合うおこめ（300g）、「Cook Do® 香味ペースト®」（120g×1本）



<味の素株式会社 調味料事業部 風味調味料グループ 山崎誠也 コメント>

コロナ禍以降調理機会が増えた手作りチャーハンをもっとおいしく、もっと楽しんでもらいたいという思いから、今年度より「#チャー活」企画を実施してきました。当社の「#チャー活」のコンセプトは、「作って食べて楽しんで、そのチャーハン愛をみんなと分かち合おう！」です。

「Cook Do® 香味ペースト®」は、鶏のだしをベースにネギ油とごま油のダブルパンチで、これ1本で簡単にプロのような中華の味が決まる、発売から10年愛され続けている汎用ペースト調味料。みなさんの「#チャー活」を盛り上げるのにピッタリのアイテムです。

この秋、「Cook Do® 香味ペースト®」を使った「みんなの#チャー活祭り」（写真投稿キャンペーン）を実施します。ご自宅でのチャーハン作りを自由に楽しみながら、みなさんでその楽しさをシェアしていただけたらうれしいです。簡単レシピや自己流の具材、映えチャーハンなど、自由なチャーハンの投稿をお待ちしています！

■炒飯栄養士・佐藤樹里さんが教える「#チャー活」の魅力とは

おうち時間で手軽においしく作れて、どんな具材でも包み込む“包容力”がチャーハンの魅力

コロナ禍を経て自宅にいる時間が多くなり、自炊をする方も増えたのではないのでしょうか。自宅で良く調理されるメニューの中でも、特にチャーハンには子供から大人まで手軽においしく作れる料理です。冷蔵庫に余っている食材も、チャーハンに入れるとたちまち変化してそれぞれの家庭の味になる。どんな食材も包み込んでくれるような包容力や無限大の可能性がその魅力だと思います。それが、今「#チャー活」が流行している理由ではないでしょうか。

チャーハンは老若男女問わない国民食！1本で味が決まる「香味ペースト®」で「#チャー活」を楽しんで

チャーハンを作るときに塩胡椒など味付けに迷う方もいると思います。しかし「Cook Do® 香味ペースト®」を使えば、片手でチューブをぐるっと回してフライパンに入れるだけで味が決まるので、簡単なチャーハンが、さらに簡単においしく作れます！老若男女誰にでもおすすめできるチャーハンは、国民食といっても過言ではありません。みんなでチャーハンを作って、全国に「#チャー活」の輪を広げていきましょう！

<炒飯栄養士・佐藤樹里さんプロフィール>



佐藤 樹里（さとう じゅり）

日本一炒飯を愛する管理栄養士。炒飯本『うちで作るチャーハンがうまい！』発売中！炒飯をおいしく食べるために筋トレをして、2年で8kg減量。ボディコンテスト入賞！エンタメから健康をお届けすることが使命。栄養、炒飯、筋トレ情報発信中！Twitter：@JuriJapan1

佐藤さんおすすめレシピを公開！見た目も楽しい3色チャーハン

豚バラ肉50gと卵1個を先に炒めて取り置き、卵1個、ご飯130g、ネギ1/4本を炒めて「香味ペースト®」フライパン（26cmサイズ）半周で味付け。ほうれん草を入れてサツと混ぜる。カップ（お茶碗）に豚肉、卵、ご飯の順に入れ、ひっくり返して盛り付けたら、見た目も楽しい3色チャーハンが完成！



■柳楽優弥さんが“チャー活アニキ”としてチャーハンを振る舞う！

TVCM「チャー活アニキ篇」も9月29日（木）より放映

本年6月より放映開始した、俳優の柳楽優弥さんが“チャー活アニキ”に扮してチャーハンを振る舞うTVCMを、9月29日（木）より再度放映します。CMでは「Cook Do® 香味ペースト®」を使ってチャーハンを作り、「自慢のチャーハン待ってるぜ!!」と「#チャー活」への参加を呼び掛けています。

- 放送時期：2022年9月29日（木）～10月9日（日）
- 放送地域：全国
- Youtube公式チャンネル：<https://www.youtube.com/watch?v=gDEXOnjxxwv>



■SNSでもクリエイターたちが「#チャー活」レシピを続々投稿！

Twitter、Instagram、TikTokなど各種SNSでもチャーハンマニアやインフルエンサーが「Cook Do® 香味ペースト®」を使った「#チャー活」レシピを公開中。TikTokでは合計440万回再生されるなど、注目度はますます高まっています。「#チャー活」初心者はまずSNSで投稿されているレシピを参考にしてみるのはいかがでしょうか？



森シェフ

TikTok : pasta.mori



けーさんとたろーさん

TikTok : keitaro072

■「Cook Do® 香味ペースト®」について

「Cook Do® 香味ペースト®」は、鶏のだしをベースに、こがしニンニク油などの香味油と調味料を配合。ペースト状なのでさっと溶け、ご飯や具材と混ざりやすく、ご飯1粒1粒をコーティング。パラパラとした香りのよいチャーハンが作れます。チューブから簡単に片手で絞り出して使えます。

- 価格：オープン価格
- ブランド名：「Cook Do® 香味ペースト®」
- カテゴリー名：中華だし（汎用ペースト調味料）
- 容量／荷姿：120g／15本入×4中装
- 商品ページ：<https://www.ajinomoto.co.jp/koumipaste/>
- Twitterアカウント：https://twitter.com/koumi_chakatsu

