

2020年4月28日

報道関係各位

いつもの料理にちょい足してたんぱく質とカルシウムの栄養補給
大人のための粉ミルク「プラチナミルク」と
マルコメの糀みそ「プラス糀 無添加 糀美人」を使った
毎日飲みたいおみそ汁レシピをウェブサイトにて公開

雪印メグミルクグループの雪印ビーンスターク株式会社（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：稲葉 聡）と、マルコメ株式会社（本社：長野県長野市 代表取締役社長：青木時男）は、雪印ビーンスターク株式会社が販売する大人のための粉ミルク「プラチナミルク for バランス」とマルコメ株式会社が販売する糀みそ「プラス糀 無添加 糀美人」を活用したコラボレシピ「プラチナみそ汁」を下記ウェブサイトにて公開いたしました。

URL：https://www.beanstalksnow.co.jp/forfamily/platinum_recipe/

いつもの料理にちょい足して実践できる1週間のおみそ汁レシピ「プラチナみそ汁」として7種のレシピをご用意。栄養たっぷりの野菜を使ったみそ汁や納豆みそ汁、洋風の「みそストローネ」など、日替わりで楽しめるレシピを公開しています。健康が気になる皆様に向け、毎日の生活をサポートするレシピとなっています。是非この機会にお試しください。



■雪印ビーンスターク 大人のための粉ミルク「プラチナミルク for バランス」

母乳や粉ミルクの研究を活かして開発された「プラチナミルク for バランス」は、たんぱく質、カルシウムなど8種のミネラルや12種のビタミンを含む栄養バランスサポート食品です。健康寿命やフレイルに対する社会的な関心の高まりの中、「大人のための粉ミルク」としてアクティブシニア層を中心に人気を博しておりますが、2020年2月により美味しく続けていただけるように風味を改良いたしました。

■マルコメ 糀みそ「プラス糀 無添加 糀美人」

マルコメの糀みそ「プラス糀 無添加 糀美人」は、国産米100%で贅沢に米糀を使ったやさしい甘みと深い旨み特徴の無添加みそです。糀には30種類以上の酵素が含まれていると言われており、ビタミン類を生成する働きなどがあることから、美容健康面でも注目されています。

■毎日飲みたいおみそ汁レシピ

●カルシウムも豊富に摂れる組み合わせ

【小松菜としめじのプラチナみそ汁】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
A) 小松菜：2株(4cm長さに切る)
A) しめじ：1/2パック(ほぐしておく)
A) 油揚げ：1/2枚(半分に切って7~8mm幅に切る)
プラス糀 無添加 糀美人：大さじ1

【作り方】

- ① 鍋にだし汁を入れて火をつける。
- ② 煮立ったらAを加えて煮る。
- ③ みそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛る。

●ミルクィなみそ汁と納豆の組み合わせが癖になる美味しさ

【納豆とえのきのプラチナみそ汁】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
ひきわり納豆：1パック(40g)
えのき：1/2パック(石づきを切り半分にほぐす)
プラス糀 無添加 糀美人：大さじ1
小ねぎ：3本(小口切り)

【作り方】

- ① 鍋にだし汁を入れて火をつける。
- ② 煮立ったらえのきとひきわり納豆を加えて煮る。
- ③ みそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛り小ねぎをかける。

●はんぺんがお出汁を吸っていいアクセントに

【絹さやと玉ねぎのプラチナみそ汁】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
A) きぬさや：6個(筋を取り斜め半分に切る)
A) たまねぎ：1/4個(くし切りにする)
A) はんぺん：1/2枚(半分に切って7~8mm厚さに切る)
プラス糀 無添加 糀美人：大さじ1

【作り方】

- ① 鍋にだし汁を入れて火をつける。
- ② 煮立ったらAを加えて煮る。
- ③ みそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛る。

●中華では定番の組み合わせですが、おみそ汁にも合う！

【ニラ玉プラチナみそ汁】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
ニラ：1/2束(4cm長さに切る)
もやし：60g
プラス糀 無添加 糀美人：大さじ1
卵：1個

【作り方】

- ① 鍋にだし汁を入れて火をつける。
- ② 煮立ったらAを加えて煮る。
- ③ みそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛る。

●ネバネバが元気をくれるおみそ汁
【オクラと長芋のプラチナみそ汁】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
A) オクラ(冷凍でもOK)：50g
A) 長芋：60g(長さ4cm、太さ1cmの棒状に切る)
A) 木綿豆腐：1/2丁(一口大にちぎる)
プラス糀 無添加 糀美人：大さじ1

【作り方】

- ① 鍋にだし汁を入れて火をつける。
- ② 煮立ったらAを加えて煮る。
- ③ みそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛る。

●トマトの酸味とベーコンの塩味がミルクィなおみそ汁にぴったり！
【ベーコントマトのプラチナみそ汁】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
ベーコン：2枚(3cm幅に切る)
レタス：2枚(大きめの一口大にちぎる)
トマト：1/2個(くし切りにする)
プラス糀 無添加 糀美人：小さじ2
粗びき黒こしょう：少々

【作り方】

- ① 鍋にだし汁を入れて火をつける。
- ② 煮立ったらベーコンを加えて煮る。
- ③ レタスとトマトを加えて一煮立ちしたらみそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛り粗びき黒こしょうをかける。

●野菜がたっぷり摂れるおみそ汁
【和風プラチナみそストローネ】



【材料】<2人分>

だし汁：280ml
プラチナミルクforバランス：大さじ2(スティックの場合1本)
オリーブ油：小さじ2
A) たまねぎ：1/2個(1cm角切り)
A) セロリ：1/2本(1cm角切り)
A) にんじん：1/3本(1cm角切り)
A) キャベツ：1枚(1cm角切り)
トマト：1/2個(1.5cm角切り)
プラス糀 無添加 糀美人：大さじ1
ドライパセリ：少々

【作り方】

- ① 鍋にオリーブ油を入れて中火にかけAを炒める。
- ② ①にだし汁を加えて野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ③ トマトを加えてみそとプラチナミルクを溶き入れて器に盛りドライパセリをかける。

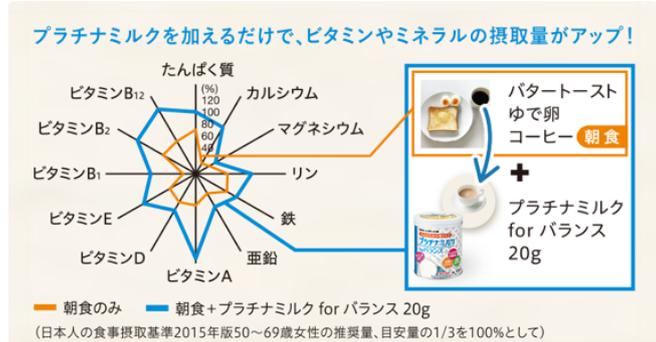
■プラチナミルク for バランス 商品詳細
たんぱく質やカルシウムも補える！大人のための粉ミルク

12種の
ビタミン

8種の
ミネラル

香料不使用

たんぱく質



たんぱく質、カルシウムなど8種のミネラル、12種のビタミンなど、多くの栄養素が毎日の健康をサポートします。そのまま溶かして飲んでいただくほか、粉末なので、コーヒー、おみそ汁やシチューなどに混ぜたり溶かしたり、いろいろなものに使えます。やさしいミルク味で飽きのこない美味しさです。



【商品概要】

●プラチナミルク for バランス 缶タイプ
内容量/300g (約 15 回分)
希望小売価格 1980 円 (税抜)

●プラチナミルク for バランス スティック 10 本
内容量/10g×10 本

(1 日 2 本 ※1 本あたり約 50ml に溶かして)
希望小売価格 907 円 (税抜)



■今回使用したおみそはこちら



●プラス糀 無添加 糀美人
内容量/650g
参考小売価格 498 円 (税抜)



糀を贅沢に使った甘みのあるみそと
プラチナミルクとの相性が抜群

「液みそ」でもおいしくお召し上がりになれます。

●液みそ 料亭の味
内容量/430g
参考小売価格 278 円 (税抜)

※液みそを使用する場合は、だしなしでも
お召し上がりになれます。
※液みその場合でも、レシピ「材料」のみそ
の量は、同じ量でおつくりいただけます。



プラチナミルクに関するお客様からのお問合せ

雪印ビーンスターフ(株)お客様センター
0120-241-537
10:00~17:00 (土日・祝祭日除く)

プラス糀 無添加 糀美人/液みそに関するお問合せ

マルコメ(株) お客様相談室
0120-85-5420
9:00~17:00 (土日・祝・お盆・年末年始を除く)