

食卓のマナー解決にぴったり！いつもの料理にカリカリ食感をプラスする新感覚スナック

# 『食べ方いろいろクリスピーツイスト』

9月6日(月)より全国発売を開始

～「食べ方いろいろ」シリーズを活用したアレンジレシピも公開～

ジャパンフリトレー株式会社（カルビーグループ、本社：茨城県古河市、代表取締役社長：松田 光弘）は、お料理のトッピングにぴったりなスナック菓子「食べ方いろいろ」シリーズより、クリスピーな食感とコーンの香ばしさが楽しめる「食べ方いろいろクリスピーツイスト」を2021年9月6日（月）より全国発売します。

また、本商品と「食べ方いろいろトルティーヤチップス」を使用した管理栄養士・小澤 朋子さん考案のアレンジレシピをジャパンフリトレー公式HPにて公開します。



本商品は、そのまま食べても料理に加えても楽しめることが好評の「食べ方いろいろ」シリーズの新商品です。今回、独自のツイスト形状に仕上げたうすしお味のコーンスナックは、そのままおやつとしてはもちろん、いつものお料理にトッピングすることで、カリカリ食感とコーンの香ばしい風味をプラスできます。チャック付きのスタンド袋のため、保存に便利で、さまざまな用途で手軽にアレンジをお楽しみいただけます。

## 【商品特徴】

- ① 独自のツイスト形状により、くせになるクリスピー食感を楽しめる。
- ② いつもの料理にカリカリ食感とコーンの香ばしい香り・旨みをプラスできる。
- ③ 保存しやすいチャック付きスタンド袋のため、必要な分だけ活用できる。

## 【商品規格】

製品名：「食べ方いろいろクリスピーツイスト」

内容量（エネルギー）	希望小売価格	発売日	販売エリア
160g（製品 100g 当たり 543kcal）	オープンプライス	全国発売：2021年9月6日(月)	全国



## ■『食べ方いろいろクリスピーツイスト』『食べ方いろいろトルティーヤチップス』を使用したアレンジレシピ

クリスピーツイスト・トルティーヤチップスを使用した手軽に作れるアレンジレシピを管理栄養士・小澤 朋子さん監修で開発しました。マンネリ化しがちなおうち時間の食卓を彩り、ご家族や友人たちと楽しめる6品です。

なお、各レシピの材料は市販のものに代用するとより簡単に作れます。

### 【『食べ方いろいろクリスピーツイスト』を使用したアレンジレシピ】

#### ■メキシカンコールスローサラダ

たった3つの材料を混ぜるだけで完成するお手軽レシピです。出来立てはクリスピーツイストのカリカリ食感を楽しめますが、しばらく置くと味の染みたしっとりした食感になるため作り置きにもおすすめです。シンプルさを生かしてお好みの具やスパイスなどを足したアレンジなども楽しめます。

##### <材料>(1人分)

- ・食べ方いろいろクリスピーツイスト (30g)
- ・千切りキャベツ (70g) ・マヨネーズ (大さじ3)

##### <作り方>

- ① ボウルに千切りキャベツ、軽く割ったクリスピーツイスト、マヨネーズを加え混ぜ合わせる。



#### ■クリスピーツイストの揚げないコロッケ

ポテトサラダに軽く砕いたクリスピーツイストをまぶしてコロッケ風に仕上げたレシピです。クリスピーツイストのスクリュウ型で、見た目も食感も楽しく仕上がります。揚げる作業がないため、子どもと楽しく調理することができます。オードブルやおつまみとしてもおすすめです。

##### <材料>(1人分)

- ・食べ方いろいろクリスピーツイスト (25g)
- ・ポテトサラダ (120g)

##### 【ポテトサラダ (120g) 材料】

- ・じゃがいも (大きめ2個) ・きゅうり (1/2本) ・たまねぎ (20g)
- ・ロースハム (2枚) ・ゆで卵 (1個) ・マヨネーズ (大さじ4) ・塩こしょう (適量)

##### <作り方>

- ① ポテトサラダを1個40gに丸める。
- ② クリスピーツイストをポリ袋などに入れて麺棒などで形が残る程度に砕く。
- ③ ①のポテトサラダのまわりに②のクリスピーツイストをしっかりとまんべんなくつける。

【ポテトサラダ 作り方】 ※コロッケに成形するため、やや硬めに仕上げることをおすすめします。

- ① きゅうりは輪切りにし、分量外の塩(きゅうり50gに対して塩1g)で塩もみにし、固くしぼる。
- ② ロースハムとゆで卵は1センチ角に切り、たまねぎはみじん切りにする。
- ③ じゃがいもは丸ごとラップに包んで、600Wの電子レンジで3分加熱する。加熱し終わったら上下を返し、さらに柔らかくなるまで2分加熱する。硬さが残る場合は追加でもう1分加熱する。
- ④ ③の皮をむき、ボウルに入れてつぶし、熱いうちにたまねぎを混ぜる。
- ⑤ 粗熱が取れたら残りの材料を全て加えて混ぜ合わせる。



#### ■クリスピーツイスト肉巻き

肉巻きの具にクリスピーツイストを使用した変わり種のひと品です。クリスピーツイストを、千切りキャベツやチーズと一緒に巻いて、ボリューム感を出しました。具にしっかり味がついているため、味付けいらずで美味しく食べられます。お好みで、レモン果汁やペッパーなどのスパイスをかけたアレンジを楽しむのもおすすめです。

##### <材料>(1人分)

- ・食べ方いろいろクリスピーツイスト (9本)
- ・豚バラスライス肉 (90g・3枚分) ・千切りキャベツ\*1 (15g)
- ・スライスチーズ (1枚) ・付け合わせ(レモン、サラダ菜) (適量)

### <作り方>

- ① スライスチーズを3等分にカットする。
- ② 豚バラスライス肉1枚につき、①を1切れ、千切りキャベツ、クリスピーツイスト3本をのせて巻く。これを3つ作る。
- ③ ②の巻き終わりを下にしてフライパンに置き、均等に火が通るように時々転がしながら焼く。



### 【『食べ方いろいろトルティーヤチップス』を使用したアレンジレシピ】

#### ■メルティーチーズトルティーヤホットサンド

食パンに、トルティーヤチップスや野菜などの具をたっぷりはさみ、フライパンを使ってじっくり焼き上げたひと品。カットするととろ〜り流れ出るチーズが食欲を誘います。外はサクサク、中はトルティーヤチップスのカリカリ食感を楽しむことができます。

### <材料>(1人分)

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (25g) ・食パン(6枚切り) (2枚)
  - ・溶けるチーズ\*1 (80g) ・ベーコン(厚切りタイプ) (40g) ・千切りキャベツ(20g)
- \*1 溶けるチーズはシュレッドでもスライスでも可。

### <作り方>

- ① 食パン1枚の上にトルティーヤを広げて置き、ベーコン→溶けるチーズ→千切りキャベツの順におき、最後にもう1枚の食パンをのせる。
- ② ①をフライパンに入れ、フタや皿などで上からしっかり押さえながら弱火で両面をこんがり焼く。



#### ■トルティーヤの簡単ラザニア風

トルティーヤチップスをパスタの代わりに敷き詰めてラザニア風に仕上げたひと品です。パスタを茹でる手間がなく、ホワイトソースやトマトの水煮と交互に敷いていけば完成する簡単なレシピで、子どもと一緒に楽しく作ることができます。

### <材料>(1人分)

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (60g) ・ホワイトソース (100g)
- ・ダイストマト(水煮) (60g) ・溶けるチーズ (40g) ・パセリ (適量)

### <作り方>

- ① 耐熱容器にホワイトソース半量→トルティーヤチップス半量→ダイストマト半量→溶けるチーズ半量の順に広げてのせる。
- ② ①をもう一度繰り返して重ねる。
- ③ トースターやオーブンでチーズに焼き目がつくまで焼き、仕上げにパセリをふる。



#### ■メキシコの朝ごはん チラキレス風

栄養たっぷりで腹持ちも良い、メキシコの朝ごはんの定番・チラキレスを、日本の家庭でも手軽に楽しんでもらえるようにアレンジしました。味の染みだしっとり食感のトルティーヤチップスが食材とよくなじみ、食べ応えのあるひと品です。

### <材料>(1人分)

- ・トマト(中1個) ・たまねぎ(1/4個) ・オリーブオイル(小さじ1)
- ・全卵(1個) ・溶けるチーズ(20g) ・パセリ(適量)

#### 【A】

- ・食べ方いろいろトルティーヤチップス (40g)
- ・トマトケチャップ(大さじ3) ・タバスコ(適量) ・水(1/2カップ)



## <作り方>

- ① トマトはざく切りに、玉ねぎは薄切りにする。
- ② ①とオリーブオイルをフライパンに入れて、中火で軽く焼き目がつく程度に炒める。
- ③ 【A】の食べ方いろいろトルティーヤチップス、トマトケチャップ、タバスコ、水を入れてひと煮たちさせる。
- ④ 卵を割り入れて、溶けるチーズをのせたらフタをして好みの加減まで加熱する。仕上げにパセリをふる。

## ◆レシピ監修：小澤 朋子さんプロフィール



管理栄養士・料理家

食品会社でレシピ開発の仕事をする傍ら、食べる楽しさや料理の楽しさを伝えたいと料理家としても活動を行っている。

## ■「食べ方いろいろ」シリーズについて

おやつやおつまみとしてだけでなく、お料理のトッピングにぴったりなスナック菓子です。

2020年8月より全国発売しているシリーズ第1弾の「食べ方いろいろトルティーヤチップス」は、コーンの香ばしい風味とパリパリとした食感が特徴です。また、レタス約3個分※1の食物繊維を含んでおり、普段の食卓にプラスすることで手軽に食物繊維を摂取することができます。

※1：本製品100gあたり。レタス可食部215g=1個として計算しています。（レタスの結球葉100g中の食物繊維は1.1g）「日本食品標準成分表2015」より算出



## ■ジャパンフリトレーのスナックを使ったアレンジレシピをHPで公開中！

「食べ方いろいろ」シリーズを使用したアレンジレシピのほか、「マイクポップコーン」や「チートス」などのジャパンフリトレーの定番スナックを使ったアレンジレシピをHPに公開中！

いつものメニューにちよい足して作れる簡単メニューや、意外な組み合わせが楽しめるレシピなどを順次紹介をしています。

### ▼ジャパンフリトレーHP：アレンジレシピページ

URL：<http://www.fritolay.co.jp/recipe/>

## ■「食べ方いろいろ」シリーズ いろいろ使えてうれしいキャンペーン開催！

### 【キャンペーン概要】

- ・ 応募期間：2021年9月6日（月）～11月5日（金）  
※購入レシート11月5日（金）付け分まで
- ・ 応募条件：『食べ方いろいろクリスピーツイスト』または『食べ方いろいろトルティーヤチップス』を購入したレシート1枚につき1口応募が可能。
- ・ 商 品：QUOカードPay500円分
- ・ 当選人数：1616名
- ・ 応募方法：①対象の商品を購入  
②パッケージのQRコードをスキャンしてLINEに友だち登録。  
③購入したレシートを撮影して友達登録したアカウントへ送付して応募完了。



期間限定でキャンペーン告知パッケージを発売