

小袋タイプの万能調味料「COOK&TASTE by BANJO」 大人気ユニット「ケロポンズ」とのコラボレーションが実現！

「万城食品 Presents ケロポンズ オンラインクッキングイベント」開催

～「ケロポンズ」と一緒に、“おうちクリスマス”にぴったりなパーティーメニューを作ろう！～

先着 50 組限定！ 11 月 29 日(日)11:00～ <https://banjo-campaign.com/>

わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品（ばんじょうしょくひん 本社：静岡県三島市、代表取締役社長：米山一郎）は、子どもに大人気のユニット「ケロポンズ」とコラボレーションし、小袋タイプの万能調味料「COOK&TASTE by BANJO」を活用したメニューを紹介し、ケロポンズとオンライン上でふれ合うことのできる「万城食品 Presents ケロポンズ オンラインクッキングイベント」を、2020年11月29日(日)に開催いたします。

本イベントでは、ケロポンズとビデオチャットサービス「Zoom」上で先着 50 組の方々がオンラインで繋がり、ケロポンズと一緒に料理を楽しめるほか、「ケロポンズ・パネルシアター」や、保育園や幼稚園で人気の定番体操曲「エビカニクス」「さかなごはん体操」など歌って踊れる、親子で楽しみながら学ぶことができる様々なコンテンツをお届けします。また同時に、その様子をケロポンズの公式 YouTube チャンネルにて生配信します。詳細は応募フォームよりご確認ください。

URL：<https://banjo-campaign.com/>



ばんじょうしょくひん
万城食品 Presents
ケロポンズ オンライン
 クッキングイベント

11月29日(日)
11:00～12:30
ZOOMにて開催!
 先着50名様

「ケロポンズと一緒に作ろう」
 エビカニクスとろ〜りチーズフォンデュ

COOK & TASTE by BANJO

万城食品は、“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーに掲げ、わさびを中心に、からし酢みそ、ドレッシング、調理用調味料など、様々な商品の開発や販売を行っている香辛料・調味料メーカーです。

今年、コロナ禍において自宅でクリスマスを楽しむ「おうちクリスマス」がトレンドになっています。さらに現在、外出自粛の影響を受け、日々の料理の負担が増加していると同時に、子ども達の遊ぶ環境も限られています。

このような状況下で、万城食品は、時短／簡便／おいしさ／調理の楽しさを厳選食材と共にお届けし、料理を楽しみながら“時短”をする“誇れる時短”を叶える小袋タイプの調理用調味料「COOK&TASTE by BANJO」を使って、親子で過ごすクリスマスにぴったりの料理を紹介いたします。今回は、お子様に大人気のユニット「ケロポンズ」とコラボレーションし、一緒に料理を作って味わい、楽しみながら学べるコンテンツを提供し、より多くの方々が“もっとおいしく、もっとたのしく”なれるような時間をお届けいたします。当日は、ビデオチャットサービス「Zoom」にて先着 50 組の方々とオンラインで交流し、さらにより多くの皆様楽しんでいただくため、その様子をケロポンズの公式 YouTube チャンネルにて生配信いたします。

今後も、万城食品は、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーとして、「わさびドレッシング」のみならず、よりわさびの魅力を引き出す商品を開発してまいります。多くの方々にわさびの素晴らしさを知っていただけるよう取り組んでいくとともに、これからも、“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーにおいしく、たのしい商品をお届けいたします。

■「万城食品 Presents ケロボンズ オンラインクッキングイベント」について

- イベント名 : 万城食品 Presents ケロボンズ オンラインクッキングイベント
開催日 : 2020年11月29日(日)
開催時間 : 11:00~12:30
参加費 : 無料
参加人数 : 先着50組
参加方法 : 応募フォームよりお申し込みください (<https://banjo-campaign.com/>)
プログラム内容 : ケロボンズと「エビカニクス」を踊ろう！
ケロボンズ・パネルシアター「ふわりくも〜万城食品オリジナル ver.〜」
クリスマスパーティにおすすめ！「エビのうまマトろ〜りチーズフォンデュ」を一緒に作ろう！
食べても楽しい！「エビのうまマトろ〜りチーズフォンデュ」を一緒に食べよう！
ケロボンズじゃんけん大会
ケロボンズと「さかなごはん体操」を踊ろう！
紹介メニュー : エビのうまマトろ〜りチーズフォンデュ

■「エビのうまマトろ〜りチーズフォンデュ」について

えびを炒めて絡めるだけで味が決まり、えびをたっぷり食べてもらえる、子供も喜ぶごはんがススム一品です。ホットプレートでも、フライパンでもお作り頂けます。

- 材料 : むきエビ・・・150~250g (または、無頭殻付きエビ)
ピザ用チーズ・・・100~150g (お好みで増減可能)
付け合わせ野菜・・・お好みで
サラダ油・・・大さじ1
トマトのうま味ソース・・・30g

作り方 : ①エビの水気をキッチンペーパーでしっかり取る。

②ホットプレート (又はフライパン) にサラダ油をひき、エビを中火で炒める。

③エビに火が通ったら、トマトのうま味ソースを絡めて両側に寄せる。

④空いたところにピザ用チーズを入れ弱火で溶かす。

※エビは十分加熱してください。

※殻付きエビの場合は、殻を剥き背ワタを取ってください。

※お好みでゆでた野菜などと一緒に召し上がってください。(おすすめ野菜: ブロッコリー、人参、ジャガイモ)

詳細 : <https://www.banjo.co.jp/recipes/4532>



■「COOK&TASTE by BANJO」概要

昨今、働く女性や共働き世帯、高齢者の増加などに伴いライフスタイルが多様化しております。食卓を取り巻く環境も変化する中、効率化を重視した“時短”ニーズが高まりを見せる一方、夕食に“時短”をうたう商品を使用することについて、約5人に1人が、“罪悪感を抱いたことがある”という声も聞かれております（※）。慌ただしい日々の生活の中、出来合いの惣菜などを活用する“時短=手抜き”と捉える心の負担を少しでも減らし、家庭で料理を楽しみながら“時短”をする“誇れる時短”を叶えるべく、要冷蔵のわさびや調味料を、おいしいままに小袋で提供してきたノウハウを活かし「COOK & TASTE by BANJO」を立ち上げる運びとなりました。

<https://www.banjo.co.jp/cookandtastebybanjo>

※Yahoo!ニュース 意識調査調べ(<https://news.yahoo.co.jp/polls/domestic/37183/result>)

■株式会社万城食品／会社概要

万城食品は1952年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。

わさび産出額、日本一の静岡県三島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。“もっとおいしく、もっとたのしく”を企業理念に掲げ、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、調理用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

ホームページ：<https://www.banjo.co.jp/>

万城食品公式オンラインショップ：<http://www.banjo-shop.com/>

万城食品楽天市場店：<https://www.rakuten.co.jp/banjo-shop>

もっとおいしく、
もっとたのしく

**BANJO**