

『丸美屋のアレンジレシピ動画第2弾！！』

**45年間愛されてきた丸美屋のロングセラー「麻婆豆腐の素」の
アレンジ料理のレシピ動画公開**



丸美屋食品工業株式会社（本社：東京都杉並区、社長：阿部豊太郎）は、1971年の発売以来、数多くの消費者の支持を得てきた「麻婆豆腐の素」シリーズを手軽に、そしておいしく楽しめるレシピ動画を制作し、【2017年3月22日(水)】からお料理ブログのポータルサイト「レシピブログ」の各種SNSにて公開いたします。

今回公開されるレシピは2品。ブロガー兼料理研究家として幅広く活躍している珍獣ママさん、ゆーママさんが家庭でも手軽に試せるメニューを考案してくれました。ピーマン・ねぎ・じゃがいも・卵など、どの家庭の冷蔵庫にもありそうな具材を活用し栄養たっぷりの一品が楽しめます。珍獣ママさんは「麻婆豆腐の素」が持つなじみのある中華の味を活かした「チンジャオ麻婆」を紹介、そしてゆーママさんは、お手軽に購入できる市販の生ギョウザを加え、ボリュームのある「麻婆煮込みギョウザ」を紹介しました。

「チンジャオ麻婆」のレシピ動画は【2017年3月22日(水)】に公開、「麻婆煮込みギョウザ」のレシピ動画は【2017年3月24日(金)】に公開されますので、ご期待ください。

▽参考URL

- ①チンジャオ麻婆：https://www.youtube.com/watch?v=gYmALMkL_-g
- ②麻婆煮込みギョウザ：<https://www.youtube.com/watch?v=p88Pl4pLUo>

レシピブログ公式Youtube：<https://www.youtube.com/user/recipeblog>

※レシピブログ内Cookingrammer Projectの公式アカウント：

<https://www.instagram.com/cookingram.jp/?hl=ja>

□ ■ □ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 □ ■ □

『丸美屋レシピ動画』PR事務局（株式会社マテリアル）

TEL：03-5459-5490 / FAX：03-5459-5491 MAIL：1g@materialpr.jp

[担当] 房(ばん)：070-3621-8685 / 竹中：080-9813-9775

❖ レシピについて

「チンジャオ麻婆」

▶ 珍獣ママさんからのコメント：シャキシャキのピーマンとじゃがいもにとろ〜り麻婆ダレが最高に合います！「麻婆豆腐の素」がひき肉入りなのでお肉も不要！味付けも「麻婆豆腐の素」でバッチリ決まります。



<作り方>

- ① ピーマンはヘタを切り、種を取り抜いて細切りにする。じゃがいもは皮を剥き、芽を取り、薄くスライスしてから細切りにする
- ② 胡麻油を熱したフライパンに①のピーマンとじゃがいもを入れ、強火で軽く焦げ目がつくまで炒めたら器に盛り付ける。
- ③ 使用したフライパン(中華鍋)に水と「麻婆豆腐の素<中辛>」、トロミ粉を入れ、強火でトロミが出るまで煮込んだら②にかけて完成。お好みで粗挽き胡椒を振ってどうぞ。

「麻婆煮込みギョウザ」

▶ ゆ〜ママさんからのコメント：白菜、長ネギなどたんぱくなお野菜もしっかりメインおかずにしてくれる「麻婆豆腐の素」。そこにギョウザを加えてさらにボリュームアップ！トロミが付いてるので味がよく絡み、ごはんが進みます。



<作り方>

- ① 白菜は縦半分に分けてから、1cm幅に切る。長ネギは1cm幅の斜め切りにする。
- ② フライパン(鍋)に丸美屋「麻婆豆腐の素<中辛>」、水、①を入れて強火にかけ沸騰したら中火にして3分加熱し、ギョウザを加えて3分ほど煮る。
- ③ 水に溶いたトロミ粉を回し入れ、全体を大きく混ぜる。トロミがついたらお好みで万能ねぎ、卵黄のをせていただく。

❖ 丸美屋の「麻婆豆腐の素」



丸美屋の「麻婆豆腐の素」はフライパンと豆腐があれば誰でも簡単に味わえるおいさと簡便性で多くの消費者から支持を得ている丸美屋の代表商品。

1971年から販売開始、2016年に45周年を迎えた丸美屋のロングセラー。当時まだなじみのない中華料理だった麻婆豆腐だったが、異例の大ヒット商品となり、定番の中華メニューの一つとして定着させた。

❖ ブLOGGER紹介

ゆーママ (松本有美)さん



夫、3人の息子、父、母の7人で暮らしている。カフェスタッフやベーカリーの店長を経て、結婚。子育てのかたわら、料理教室で講師なども務める。作り置きレシピやスイーツ、お弁当など、手軽にできる料理を紹介。雑誌やWEBメディアで活動中。

今回のレシピ動画では丸美屋の「麻婆豆腐の素」シリーズを活用した「麻婆煮込みギョウザ」のレシピを紹介してくれました。

ブログ : <http://lineblog.me/yuumama/>

Instagram : https://www.instagram.com/yu_mama_cafe/

レシピブログ内ページ : <http://s.recipe-blog.jp/profile/115170>

珍獣ママ(後藤麻衣子)さん



2児の母。家にある身近な材料を使用して、料理が苦手な方でも作れる様な簡単なレシピを考案。書籍出版やテレビ出演など幅広く活躍中。

珍獣ママの得意分野は手間短料理やパン・お菓子作り。ほぼ毎日ブログを更新するほど、活発に読者とのコミュニケーションをとりながら活動しています。

今回のレシピ動画では丸美屋の「麻婆豆腐の素」シリーズを活用した「チンジャオ麻婆」のレシピを紹介してくれました。

ブログ : http://lineblog.me/chinju_mama/

Instagram : https://www.instagram.com/chinju_mama/

レシピブログ内ページ : <http://www.recipe-blog.jp/profile/65255>

❖ レシピブログについて



「レシピブログ」は、「料理」をテーマとしたブログのみを集めた、日本最大級の料理ブログのポータルサイトです。「料理」「食」「暮らし」というテーマについて、ブログを開設して高いアンテナと情報発信力を持つ高感度な“パワーブロガー”をネットワークしています。(2016年9月現在、登録ブログ数 約16,000 レシピ数 約92万件)

▶ サイトURL : <http://www.recipe-blog.jp>

▶ 公式FacebookページURL :

<https://www.facebook.com/comu.recipeblog/>

■ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ■

『丸美屋レシピ動画』PR事務局 (株式会社マテリアル)

TEL : 03-5459-5490 / FAX : 03-5459-5491 MAIL : 1g@materialpr.jp

[担当] 房(ばん) : 070-3621-8685 / 竹中 : 080-9813-9775