

参考資料

人気動画クリエイター「妄想グルメ」がプロデュース！**ロサンゼルス発の卵料理「エッグスラット」がスパイシー風味に****隠し味“クラフト ヴァッキーノ ロマーノ”が引き出す深いコクと味わいを動画で紹介**

森永乳業株式会社は、人気動画クリエイターの「妄想グルメ」とタイアップし、「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」を活用した、ロサンゼルスで人気の卵料理「エッグスラット」の紹介動画(※)を制作。「妄想グルメ」のYouTubeチャンネルにて、12月17日(水)より公開いたします。

(※)「カレー エッグスラット Curry Eggslut クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=HmEMxPdafGE>

■ ホームパーティーにもお勧めの「エッグスラット」をスパイシーなカレー風味にアレンジ

◆ 動画の概要

今回、森永乳業のクラフトチーズについてファミリー層を中心に認知拡大を図るため、レシピ動画が人気でファミリー層の視聴者を多く抱える人気動画クリエイター「妄想グルメ」を起用し、視覚的に楽しめる動画を活用したPRを行います。

レシピの題材となったのは「ロマーノチーズ」で、カレーなどのスパイシーな料理と相性がよく、力強い香りとコクが特長です。



動画内で「妄想グルメ」が手がけたレシピは、「エッグスラット」。アメリカ西海岸のロサンゼルスで流行している、ガラス瓶などにマッシュポテトと卵を入れて湯煎した卵料理です。この「エッグスラット」を、マッシュポテトと卵のあいだにカレーを加えた3層にアレンジして、仕上げに「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」をかけてバケットを添えます。あつあつの「エッグスラット」にカレーのスパイシーさと「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」により深いコクを加えることで、一味違った味わいを楽しめる「カレーエッグスラット」となりました。手軽ながらも、見栄えがよく少し優雅な気分が味わえるこのレシピはこれからのパーティーシーンにもぴったりです。

◆ 妄想グルメ・プロフィール

フルーツを使った「いちごマン」など、料理を中心にクールジャパンな一般家庭ならではの動画を作る日常系ファミリーYouTuber。累計再生回数は1億9,000万回を超える。

妄想グルメYouTube: <https://www.youtube.com/user/mosogourmet>

■ カレーなどのスパイシーな料理に深いコクと味わいを与える「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」

「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」は、粉チーズのトップブランドである「クラフト 100%パルメザンチーズ」の兄弟ブランドとして、「カレー専用の粉チーズ」という、これまでになかった喫食シーンをご提案するとともに、新しい粉チーズのトレンドとして訴求すべく2013年9月より販売しています。

◆ クラフト ヴァッキーノ ロマーノ

【特長】

ロマーノチーズとは、約2,000年前にイタリアのローマ近郊で生まれた、超硬質で、力強い香りとおコクが特長のチーズです。その特長を受け継いだ「クラフト ヴァッキーノ ロマーノ」は、熟成された米国産のロマーノチーズをすりおろした 100%ナチュラルチーズ。

原材料は生乳と食塩のみで、保存料は使用していません。スパイシーな料理との相性が非常に良く、出来上がったカレーにさつとひと振りするだけで、カレーに深い味わいとコクを与えます。さらに、メキシカン料理などスパイスが効いた料理にも合うので、調理のバリエーションが多彩になります。

【商品概要】

内容量 :40g

保存方法:高温多湿を避けて保存

賞味期限:9 カ月間

カロリー :25kcal(1食 5gあたり)【参考レシピ】

「パルメ ハッケン! キッチン!」ロマーノレシピ <http://www.kraftparmesan.jp/recipe/romano/index>



◆ クラフト 100%パルメザンチーズ

【特長】

「クラフト 100%パルメザンチーズ」は、1971年に日本で発売されました。熟成された米国産パルメザンチーズをすりおろした100%ナチュラルチーズで、ひとふりで本格的なコクと香りを楽しむことができます。また、カルシウムが豊富で、大きさ1(約6g)にカルシウムが78mgも含まれるので、不足がちなカルシウムをおいしく手軽に摂れます。原材料は、生乳と食塩のみで保存料は使用していません。緑のボトルに黄色のキャップは誰もが知るおなじみのパッケージです。

【商品概要】

内容量 :80g、40g

保存方法:高温多湿を避けて保存

賞味期限:9 カ月間

カロリー :10kcal(小さじ1杯 2g当たり)

【参考レシピ】

「パルメ ハッケン! キッチン!」

パスタレシピ <http://www.kraftparmesan.jp/recipe/pasta/index>

サラダレシピ <http://www.kraftparmesan.jp/recipe/salad/index>



■ お問い合わせ先 ■

トレンダーズ株式会社 担当:滝沢(たきざわ)

TEL:03-5774-8871/FAX:03-5774-8872/mail:press@trenders.co.jp

森永乳業株式会社 広報部 見上(みかみ)

TEL:03-3798-0126