

AGF NEWS RELEASE

味の素ゼネラルフーズ株式会社
広報部
〒151-8551 東京都渋谷区初台1丁目46番3号
シモトビル
TEL.03-5365-8600 FAX.03-5365-8580

2017年2月1日
#16-70

「ホイップマリーム」公式サイトオープン！
人気日本料理店「賛否両論」笠原シェフ監修のレシピ動画も期間限定で公開
クリーミングパウダー〈マリーム〉と和食のコラボ！?
(<http://marim.agf.jp/whipmarim/>)

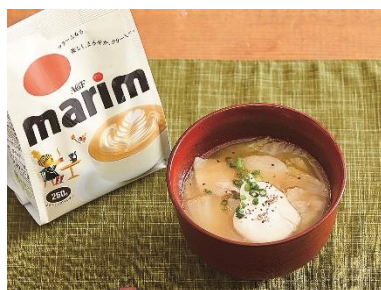
AGF（味の素ゼネラルフーズ株式会社 代表取締役社長：品田 英明）は、1974年発売のクリーミングパウダー〈マリーム〉の新しい使い方を紹介した「ホイップマリーム」公式サイトを、2017年2月1日（水）10時よりオープンします。また本サイトのオープンを記念して、有名日本料理店「賛否両論」のシェフ、笠原将弘さん監修の「ホイップマリーム」レシピ動画も4月30日（日）まで期間限定で公開します。

本サイトでは、〈マリーム〉をお湯で溶いて氷水で冷やしながら泡立てるだけで、ふんわりクリーミーな「ホイップマリーム」が誕生することを紹介します。〈マリーム〉は、クリーミングパウダーで長期保存が可能のため、必要な時に必要な量だけ作ることができます。

また今回、「予約のとれない店」として話題の日本料理店「賛否両論」のオーナー兼料理人、笠原将弘さんに、「ホイップマリーム」を使ったレシピを開発していただきました。笠原シェフは、「ホイップマリームはあっさりしているので素材の味を邪魔せず、なおかつ、コクと深みを与えてくれるので、料理がバツグンに美味しくなります。」と、和食との相性の良さについて語るとともに、「まさか〈マリーム〉を使ってこんなお料理ができるとは思わなかったです。」という驚きの声も漏らしていました。

「ホイップマリーム」レシピ動画では、「クリーミー豚汁」と「ぶり照り焼き」を紹介。レシピ開発秘話を笠原シェフ自身が語ります。

笠原シェフ開発レシピの詳細及びレシピ動画は「ホイップマリーム」公式サイトをご覧ください。
(<http://marim.agf.jp/whipmarim/>)



白菜・大根・豚バラ クリーミー豚汁



ぶり照り焼き 柚子胡椒ホイップ添え

報道内容に関するお問合せ先

広報部（担当 櫻井・濱名）Tel 03-5365-8600 Fax 03-5365-8580 E-mail pr@agf.co.jp

いつでも、ふう。AGF

■笠原将弘さんプロフィール



1972年東京生まれ。

「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機にいったん店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独創的な感性で作り上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となった。