

2012年1月17日

森永製菓とエスビー食品がバレンタインコラボ 『恋するレシピ』プロモーション展開

チョコレートやココアのちょい足しが決め手のカレー、シチューレシピなど
バレンタインの新しい楽しみ方を店頭やWEBで提案し、内食を活性化させます！

森永製菓株式会社（本社：東京都港区芝、代表取締役社長：矢田雅之）は、エスビー食品株式会社（本社：東京日本橋、代表取締役社長：山崎雅也）と共同で、現在実施中の『いつものスイーツを変える！魔法のレシピ』プロモーションに加え、1月より順次『恋するレシピ』プロモーションを展開します。

同プロモーションでは、エスビー食品の「とろけるこいカレー」や「濃いシチュー」に、森永製菓の「ダース」「純ココア」の隠し味をきかせたバレンタインにぴったりのカレー＆シチューレシピを紹介します。また、「スパイス使いで差をつける！バレンタイン手作りレシピ」として、「純ココア」やスパイスを使ったスイーツレシピも同時展開し、店頭やホームページで紹介します。



隠し味が決め手のカレー＆シチューレシピ

とろけるハートの恋するカレー

カレーにミルクチョコレートを加えてより濃厚で深みのある味わいに、ハートのケチャップライスでキュートに演出



材料 4人分

●牛角切り肉…200g(カレー用)	●サラダ油…大さじ1	【ケチャップライス】
●玉ねぎ…1個	●水…600ml	●白米…3合
●にんじん…1本	●S&Bとろけるこいカレー	●水…550ml
●マッシュルーム…3個	濃厚デミグラス…1/2箱(100g)	●マトケチャップ…大さじ3
●グリーンピース…大さじ2	●森永ダース(ミルク)…20g(約8粒)	●バター…10g
		●S&Bハセリ…適宜

作り方

- ①ケチャップライスを作ります。白米は洗ってザルに上げ、水気をきいた後、炊飯器に移し分量の水とマトケチャップを加えて混ぜ、パターをのせてそのまま炊きます。炊き上がった全体を混ぜます。
- ②玉ねぎは2cm程度の乱切りにし、マッシュルームは縦に薄切りにします。にんじんはハート型に型抜きし、ゆでておきます。
- ③厚手の鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを炒めます。玉ねぎが透き通ってきたら牛肉を加えて表面を焼きつけるように炒め、マッシュルームを加えて軽く炒め、水を注ぎます。沸いてきたらアックを取り、火を弱めて12～13分煮込みます。
- ④①の火を止め、カレーを割り入れて溶かし、ダースを加えます。再び火をつけてとろみが出るまで弱火で煮込みます。
- ⑤④のケチャップライスをハート型に盛ってパセリを振り、カレーを盛ります。②のにんじんとグリーンピースを切りよく飾ります。

プロモーションの概要

- ・実施地域： 全国
- ・実施期間： 2012年1月下旬より順次
- ・内容：
両社ホームページ内に特集ページを設置し、『恋するレシピ』として「隠し味が決め手のカレー&シチューレシピ」及び「バレンタインにおすすめ スイーツレシピ」をご提案いたします。
 - ・エスビー食品株式会社HP(2012年1月17日OPEN予定)(http://www.sbfoods.co.jp/info/2012/01_valentine/)
 - ・森永製菓株式会社HP(2012年1月23日OPEN予定)(http://www.morinaga.co.jp/recipe/sp/sp_23.html)店頭用の販促物としてレシピリーフレットを用意し、WEB・店頭で連動して発信してまいります。

バレンタイン恋するレシピの一例

隠し味が決め手のカレー&シチューレシピ



『いつものスイーツを変える！魔法のレシピ』提案も実施中！

森永製菓は、現在既にエスビー食品と共同で、『いつものスイーツを変える！魔法のレシピ』プロモーションを展開しております。(2011年11月より順次)

『決め手は香り高いスパイスの魔法』をキーワードに、「森永製菓 ホットケーキミックス」などに、人気のスパイスをプラスしたおいしいスイーツレシピと、スイーツとあわせておいしいドリンクとして、「シナモンココア」「しょうがココア」「ペッパーココア」といった、新しいココアの楽しみ方も同時展開し、店頭やホームページでご紹介しております。

「いつものスイーツを変える！魔法のレシピ」特集ページ

- ・森永製菓株式会社HP：http://www.morinaga.co.jp/recipe/sp/sp_22.html
- ・エスビー食品株式会社HP：http://www.sbfoods.co.jp/info/2011/11_sweets/