



2022年9月28日

三共食品株式会社

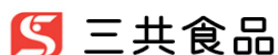
仕事も家庭も一生懸命な育児パパ必見！

ジャンル別育児パパによる「おとう飯レシピ」をご紹介

Instagramにて9月28日（水）～キャンペーンも開催

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、仕事も家庭も一生懸命にがんばっている育児パパを応援するため、当社アンバサダーの中から育児パパでもある3名に、三共食品流“おとう飯レシピ”を考案いただき、そのレシピをご紹介します。さらに、同3名のアンバサダーとしてのSNSでの情報発信にあたり、そのこだわりなどもご紹介いたします。

また、同レシピのご紹介を記念したInstagramキャンペーンを2022年9月28日（水）～10月4日（火）の期間、開催いたします。



おとう飯 レシピ

■三共食品流“おとう飯レシピ”とは？

時代の多様化に伴い、性別関係なくライフワークバランスに対する価値も人それぞれ変化しています。パートナーを尊重して、心地よく生活するために、当社ではパパがパートナーや家族のために敬意をこめてつくるオリジナルの料理法を“おとう飯レシピ”とします。

今回、仕事も家庭も一生懸命な育児パパの参考となるような、当社の商品を活用して簡単に出来る、ママも子どもも喜んでくれる“おとう飯レシピ”を、当社のアンバサダー3名に考案いただきました。

■育児パパでもある三共食品アンバサダーオススメ“おとう飯レシピ”をご紹介

豊橋の食材をふんだんに使用した当社オリジナルレトルトカレー『豊橋チキンカレー』を使用した、“おとう飯レシピ”。当社アンバサダーの中から育児パパでもある3名がそれぞれ考案した、「元シェフの料理家パパが作るおとう飯」、「キャンプ好きなアウトドア派パパが作るおとう飯」、「仕事も家庭も一生懸命なパパが作るおとう飯」をご紹介します。

<ジャンル別・三共食品アンバサダーの“おとう飯レシピ”>

～元シェフの料理家パパが作るおとう飯～

材料は 3 つだけ！子どもと一緒に作れる本格アレンジ春巻き

ひろち 様（ @hirochi_kitchen ） https://www.instagram.com/hirochi_kitchen/

メニュー名：かぼちゃのカレー春巻き 調理時間 30 分



【“おとう飯レシピ”】

- ①耐熱ボウルに冷凍カボチャを入れてふんわりとラップをし、600w のレンジで 5 分半加熱します。
- ②加熱後、『豊橋チキンカレー』を流し入れてお好みで塩、こしょう、砂糖を入れ、スプーンで潰しながら混ぜ合わせます。混ぜ合わせたら、しっかり粗熱を取ります。
- ③春巻きの皮をハサミで縦 3 等分に切ります。スプーン 1 杯分くらいの②を乗せ、端から三角に折りたたみ、皮に水をつけて止めます。
- ④フライパンに底から 1cm 程のサラダ油を入れて熱し、③を入れて両面きつね色になるまで揚げます。お皿に盛り付けて、お好みでパセリをトッピングして完成です。

ひろち様コメント

今回の料理レシピを選んだ理由

お料理が苦手な方でも惜しみなく御家族に振る舞えるお料理をと思い、今回「かぼちゃのカレー春巻き」を選びました！

使う食材は冷凍かぼちゃと豊橋チキンカレー、春巻きの皮の 3 つのみ。

冷凍のかぼちゃとレトルトカレーを使うことで時短に繋がり、タネもレンチンで簡単に作れてしまうところが今回のレシピのポイントです。

春巻きは、お子様とも一緒に楽しみながら作れるお料理の 1 つですので、ぜひ御家族で試してみてください！

SNS ならではのこだわり、写真を撮る時どのようにこだわっているか。

私は主に動画撮影をする事が多いです。実際にお料理をしている所を見ているかのような見やすい目線の画角を意識して動画を撮影しています。臨場感を味わえるよう、音撮りにもこだわっており、見て作りたい！と思うような動画になるよう心がけています。

～キャンプ好きなアウトドア派パパが作るおとう飯～

キャンプシーンで大活躍！具たくさんレトルトカレーを使った究極ズボラ飯

マツ キャンプとズボラ飯 様（ @ma2.camp ） <https://www.instagram.com/ma2.camp/>

メニュー名：ズボラ飯！カレーライス 調理時間 7 分



【“おとう飯レシピ”】

- ①『豊橋チキンカレー』とレトルトご飯を温めます。
※レトルトご飯はクッカーを使った湯煎がおすすめです。小さめのクッカーでもパウチタイプであれば問題ないですが、今回はカレーライスなので大きめのクッカーが良いです。
- ②クッカーで温めたレトルトご飯の上に『豊橋チキンカレー』をかけて完成です。
※『豊橋チキンカレー』はレトルトカレーですが、具材がたっぷり入っているので、今回はあえて何も加えず最強のズボラ飯として提案します。

マツ様コメント

今回の料理レシピを選んだ理由

日々心掛けているのが「誰でも簡単にできるアウトドア飯」という内容なので、シンプルに「カレーライス」として今回はご提案させていただきました。アウトドア飯（キャンプ飯）といえばカレー。アウトドアシーンではなるべく用具や材料を少なく身軽にしたいものです。後片づけも楽できるよう、今回は究極ズボラ飯である、“レトルトカレーライス”を提案しました。

SNS ならではのこだわり、写真を撮る時どのようにこだわっているか。

フロワーさんに対し静止画、動画と使い分けており、静止画では雰囲気、動画では具体的にイメージがしやすい風景や様子

をカメラで捉え、伝えていけるようにしております。また、アウトドア飯（キャンプ飯）では自然に溶け込んで生活することを心掛けているので、気軽に、誰でも簡単にできるご飯を発信することが多く、そういったシンプルさがフォロワーさんに受け入れられているのだと思っています。

～仕事も家庭も一生懸命なパパが作るおとう飯～

レトルトだから簡単！家族で楽しめる南アフリカのファストフード「バーニャウ」

Hiroataka 様（_hirotaka_ropa68） https://www.instagram.com/_hirotaka_ropa68/

メニュー名：タンドリーチキン風バーニャウ 調理時間 20 分（漬け込み時間除く）



【“おとう飯レシピ”】

- ①鶏肉は一口大でも 1/4 でもお好みの形でカットします。全ての材料を入れて混ぜたら鶏肉を加えて、良く揉んで 4 時間～一晩漬けます。あとは鶏肉の皮から焼いていきます。（中火で焦げ目をしっかり付けます。）
 - ②鶏肉に焦げ目が付いたらひっくり返して弱火でフタをして中までしっかり火を入れ、焼いたら完成です。
 - ③食パン 1 斤をくり抜いて、温めた『豊橋チキンカレー』（200g）を詰め込んでチーズをのせて仕上げる。
- ※「バーニャウ」は、食パンをくり抜いてカレーを詰めた料理です。

Hiroataka 様コメント

今回の料理を選んだ理由

今回の料理は三共食品の『豊橋チキンカレー』を味見した時に、このレトルト感がない本格的なカレーなら家庭にある調味料で簡単に美味しくなると思って「タンドリーチキン」と「バーニャウ」がすぐ思い付きました。

SNS ならではのこだわり。写真を撮る時どのようにこだわっているか。

自分の写真やキャプションを読んで頂いて仲良くなりたいと思ってもらえるように精進しています。

写真を撮る時はこの料理はこれを見てもらいたい、1 番美味しそうな角度、自分がこれカッコイイと自己満足出来るように撮影しています。

■“おとう飯レシピ”記念 Instagram キャンペーン開催

～三共食品プレゼントキャンペーン～

当社では Instagram を活用して、公式アカウント（@sankyofoods）にて当社の商品を活用したおすすめレシピ紹介、オフィス風景の紹介などといった発信活動に加え、当社の展開商品を全国ユーザーへプレゼントするキャンペーンの実施という取り組みを行い、多くの方とのコミュニケーションを図っています。

その取り組みの一環として今回、三共食品公式 Instagram アカウントにて、“おとう飯レシピ”として使用した『豊橋チキンカレー』が抽選で 15 名様に当たる、プレゼントキャンペーンを開催いたします。

【キャンペーン詳細】

提供商品：豊橋チキンカレー 2 個セット

当選者数：15 名様

応募方法：三共食品公式アカウント（@sankyofoods）へのフォロー&キャンペーン告知投稿へ“いいね”でエントリー完了。

開催期間：9 月 28 日（水） - 10 月 4 日（火） 23:59 まで（1 週間開催）

応募資格：Instagram のアカウントをお持ちで応募規約の全ての条件にご同意いただける方。（詳細は投稿文内容確認）

抽選方法：応募条件を満たした方の中より厳正なる抽選を行い、15 名様を当選とします。

当選発表：キャンペーン期間終了後、三共食品公式アカウント(@sankyofoods)よりダイレクトメッセージ(DM)機能で通知。

三共食品は、「食」のわくわくを世界に届ける企業として、多くの人々がアレンジを楽しめるような、使うのも食べるのも楽しくなるような情報を発信して参ります。

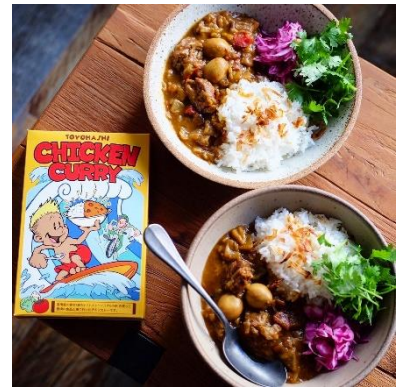
【当社オリジナルレトルトカレー『豊橋チキンカレー』について】

愛知県豊橋産(鶏肉・トマト・キャベツ・うずら卵)の食材を使用して作ったチキンカレーです。極力水を使わずに野菜から出る水分を利用して煮込み、凝縮した野菜の旨味、鶏肉の旨味が絶妙な味のバランスを楽しんでいただけます。生産量日本一の豊橋産のうずら卵を1袋2個入れた、たんぱく質豊富な具たくさんレトルトカレーです。

パッケージは、豊橋のカルチャーでもあるサーフィンやサイクリングをイメージしたポップでおしゃれなデザインを採用し、食べる前から食卓を楽しめる空間にします。子供と一緒に楽しめるレトルトカレーに仕上げました。

商品 URL : <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000046/>

★「道の駅とよはし」でも販売しております。



【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をコンセプトに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

©三共食品お客様相談室：0120-93-2309(9:00~17:00 (土日祝除く))

【三共食品株式会社 概要】

法人名：三共食品株式会社
代表：代表取締役 中村 俊之
所在地：愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話：0532-23-2361
設立：1975 年 12 月 3 日
事業内容：乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売

ホームページ：<https://sankyofoods.co.jp>



三共食品 オリジナルキャラクター「リッキー」と「ルイ」

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 080-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：d.kikuchi@sankyofoods.co.jp