

2016 年 7 月 29 日

家電メーカーととうがらしの老舗のコラボレーション 辛さがクセになるうま辛・お手軽レシピを発表



エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、長野県の善光寺名物として知られる老舗の七味唐辛子店「根元 八幡屋礒五郎」とコラボし、当社の家電と八幡屋礒五郎の七味を使った新しい味わいのレシピを共同開発しました。8 月 17 日に長野市の若里公園・ホクト文化ホールで開催される「SHINSHU KISEI FES 2016」にてコラボレシピをお披露目します。

「地元食材を使った新しい提案」をテーマに今回のコラボが実現しました。材料を入れてスイッチを押すだけで作れる、お手軽なうま辛レシピです。おつまみからチョコレートを使ったスイーツ感覚のレシピまで新しい味を追求しました。当社のもちつき機とホームベーカリーで作るアレンジレシピの楽しさ、新食感をお試ください。

SHINSHU KISEI FES 2016 ではコラボレシピの試食やもちつき機を使ったコラボレシピの実演をワークショップで体験できます。辛さがクセになるうま辛おもちとうま辛パンを用意してお待ちしています。

七味入りおもちレシピ

エムケーもちつき機
「ミニもっち」RM-05MN

×

八幡屋礒五郎七味唐からし



七味入り磯部もち



練りこんだのりの香りが食欲をそそります。

七味入りチョコレートおはぎ



スイーツ感覚の新しい味わいのもちメニューです。

七味入りパンレシピ

エムケー自動ホームベーカリー
「ふっくらパン屋さん」HBK-101P

×

八幡屋礒五郎七味唐からし
七味ガラム・マサラ



七味入りベーコンチーズパン



厚切りベーコンとゴーダチーズがゴロゴロ。

七味ガラム・マサラ入りパン



カレー風味のパンです。チーズをたっぷりかけて。

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社 コーポレートコミュニケーショングループ 担当:宮川

電話番号:026-272-8315 E-mail:kaho.miyagawa@mkseiko.co.jp

URL: <http://www.mkseiko.co.jp/>

【参考資料】

■コラボレシピ紹介ページ URL

<https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/info/products/20160729.php>

■SHINSHU KISEI FES 2016 とは

長野県出身の大学生が「長野を再ハッケン」するためのイベントです。エムケー精工では、もちつき機を使ったおもちづくり体験ができるワークショップを用意します。パンとおもちの試食を用意してお待ちしています。

SHINSHU KISEI FES 2016 ウェブサイト URL: <http://kiseifes.com/>

■コラボレシピの「おいしさ」を科学的に検証

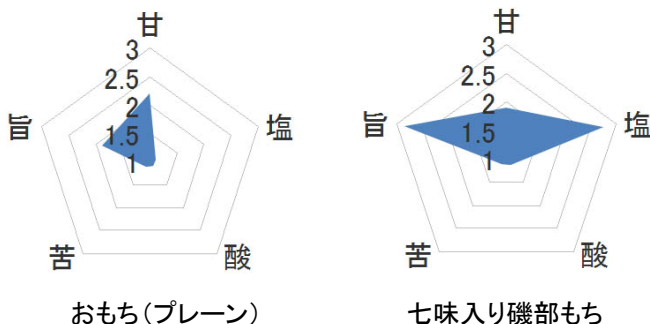
コラボレシピのおいしさを検証するために「味覚分析」先駆的企業であり、慶應義塾大学発のベンチャー企業 AISSY 株式会社(東京都港区三田、代表取締役社長:鈴木隆一)の協力を得て、味覚センサー「レオ」※を用い科学的に分析しました。当社製品で調理した通常のおもち(プレーン)・パン(プレーン)と当社一押しのコラボレシピ 2 種類で味を比較しました。

※味覚センサー「レオ」は、慶應義塾大学で開発された、ヒトの味を感じる仕組みを模倣したマシンです。「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「旨味」の 5 つの基本味を分析し、味のバランス、相性を測定できる唯一のセンサーです。



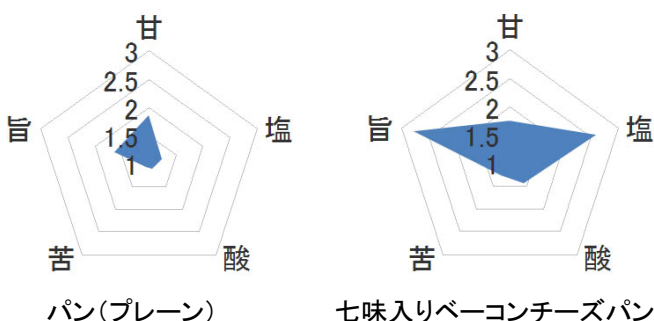
味覚センサー「レオ」

【おもち味覚比較】



おもちに青海苔と塩、七味唐からしを加えることで塩味と旨味のバランスが絶妙に取れた中に、七味唐からしのピリッとした辛味が入った逸品になります。

【パン味覚比較】



パンにベーコン、チーズ、七味唐からしを加えることで旨味・塩味とパンの甘味・七味唐からしの辛味が絡み合った複雑な味わいがパンをよりおいしく感じさせます。



“味博士”鈴木隆一氏

■AISSY 株式会社とは

食べ物の「味」を科学的に分析する会社です。代表取締役社長の鈴木隆一氏は、通称「味博士」として様々な味覚や食べ合わせの研究を行い、メディアにも多数出演されています。

URL: <http://aissy.co.jp/>

