

2019 年 12 月 10 日

2020 年のお正月は、もちもちイタリアン！？ 「親子おもち料理教室 Otti"mochi"小麦粉を使わないイタリアン」を開催！

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、『もちブレンダー』※を使った「親子おもち料理教室 Otti"mochi"小麦粉を使わないイタリアン」を 11 月 10 日に開催しました。 ※10 月 21 日発売



食物アレルギーのお子さんは年々増加し、子育て世代を悩ませています。特に小麦は多くの食品に使われているため、メニューが制限されてしまうことも。そんなお子さんや子育てのお悩みを解決するためにおもちを使ったイタリア料理 Otti"mochi"を提案。親子 10 組を招待し、もちブレンダーを使って小麦フリーのもちピザを作る料理教室を開催しました。

Otti"mochi"とは、イタリア語で最上級に美味しいという意味の"Ottimo"と"mochi"を組み合わせた造語です。小麦粉の代わりにおもちを使って作るピザなどのイタリア料理を Otti"mochi"と命名しました。

「親子おもち料理教室Otti"mochi"小麦粉を使わないイタリアン」

●日時：11月10日（日）11：00～13：00 ※次回は12月15（日）に開催

●場所：amana PORT（東京都港区）

●参加組数：親子10組（ママインフルエンサー）

●フード・コーディネーター：しらいしやすこ

【イベント内容】

(1)もちブレンダーを使ったもちピザ作り

(2)もちピザ試食会

バイキングメニューとして①イタリアンおかき（トマトベース）②ティラミスもち

③ボロネーゼ風もちコロケ ④チョコもちソース を用意

(3)特設フォトブースにて記念撮影

《関連情報》

・エムケー精工公式Instagramアカウント [mk_mochi_cooking](https://www.instagram.com/mk_mochi_cooking)

（イベントの様子はInstagram「#おもち活動」で検索していただくとご覧いただけます。）

・Otti"mochi" イベント動画 <https://youtu.be/atkAyAiSsb8>

・もちブレンダー製品ページ <https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/products/mochi/rmb-02hw.php>



【もちピザの作り方】

材料（切りもち、ピザソース）をもちブレンダーの釜に入れ、約 25 分でもちピザの生地が完成。生地にシュレッドチーズを乗せてフライパンで焼き、お好みのトッピングをして完成。

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 Tel：026-272-4112

メールでのお問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。