

辛くないキムチレシピのご提案

日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科



目次

1.企画概要

2.レシピ 1

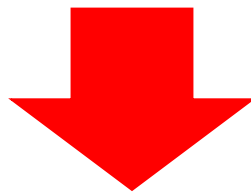
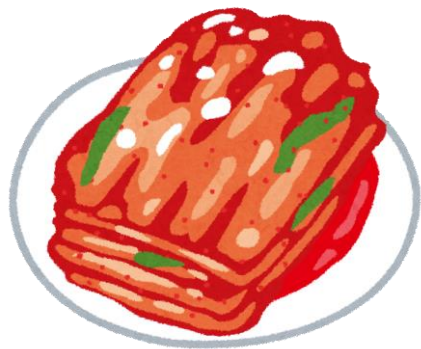
3.レシピ 2

4.宣伝方法

企画概要

メンバーに辛いのが苦手な人がいた

秋本食品のレシピはキムチの辛さを活かしたレシピが多い

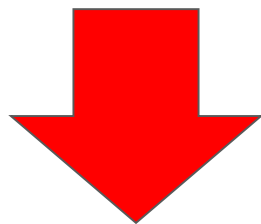


辛いものが苦手な人にもキムチを食べてもらいたい

企画概要

子供も含め家族でみんなで食べて欲しい

1パック消費するのは意外と大変



大人から子供までみんなが食べれるレシピを！

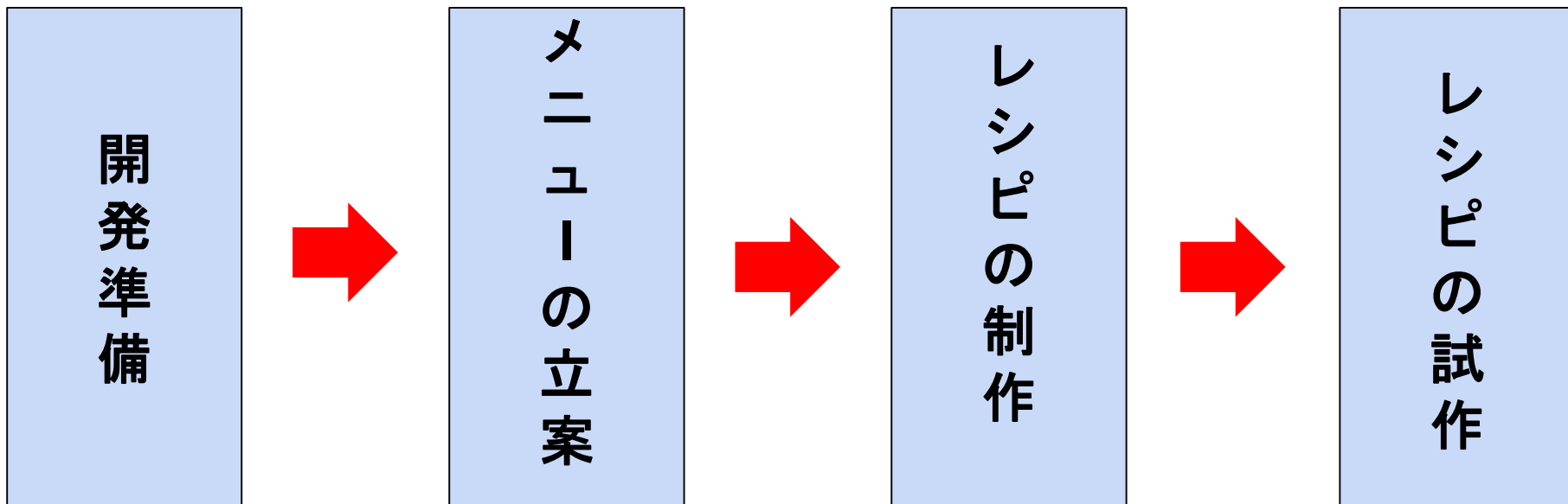
企画概要

秋本食品の王道キムチを
用いて辛くないレシピを作ろう

企画概要

- ・ 辛さを和らげたレシピを作る
- ・ パッケージの裏や公式HPにレシピを掲載する
- ・ ターゲット層：辛いのが苦手な小学生ぐらいまでの子供
- ・ 狙い：辛いのが苦手な人に秋本のキムチの美味しさを伝える

レシピ開発に向けての手順

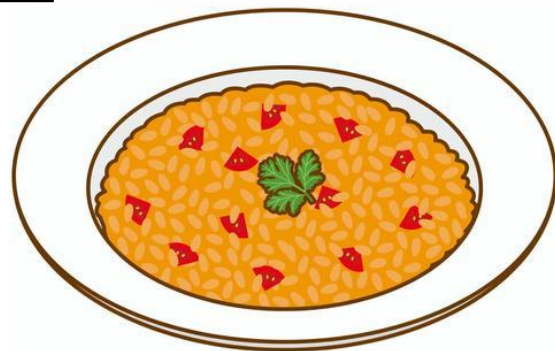


キムチチーズリゾット



材料

- ・ キムチ 180g
- ・ 豚バラスライス100g
- ・ ごま油 大さじ1
- ・ ご飯 200g
- ・ 牛乳200ml
- ・ ピザ用チーズ70g
- ・ 卵1個
- ・ 粉チーズ 適量
- ・ パセリ 適量



作り方

- 1.ごま油で豚バラ炒めて、キムチを加えてさらに炒める。
 - 2.ご飯を加えて炒める。
 - 3.牛乳を加えて水気がなくなるまで加熱する。
 - 4.チーズを入れて全体に馴染ませる。
 - 5.お皿に盛り、粉チーズとパセリ、卵黄をトッピングして完成。
- ※余った卵白は中華出汁等入れてお湯を注ぐとスープに！

作り方

ごま油で豚バラを炒める



作り方

キムチとご飯を加えて炒める
(チャーハンを作るイメージ)



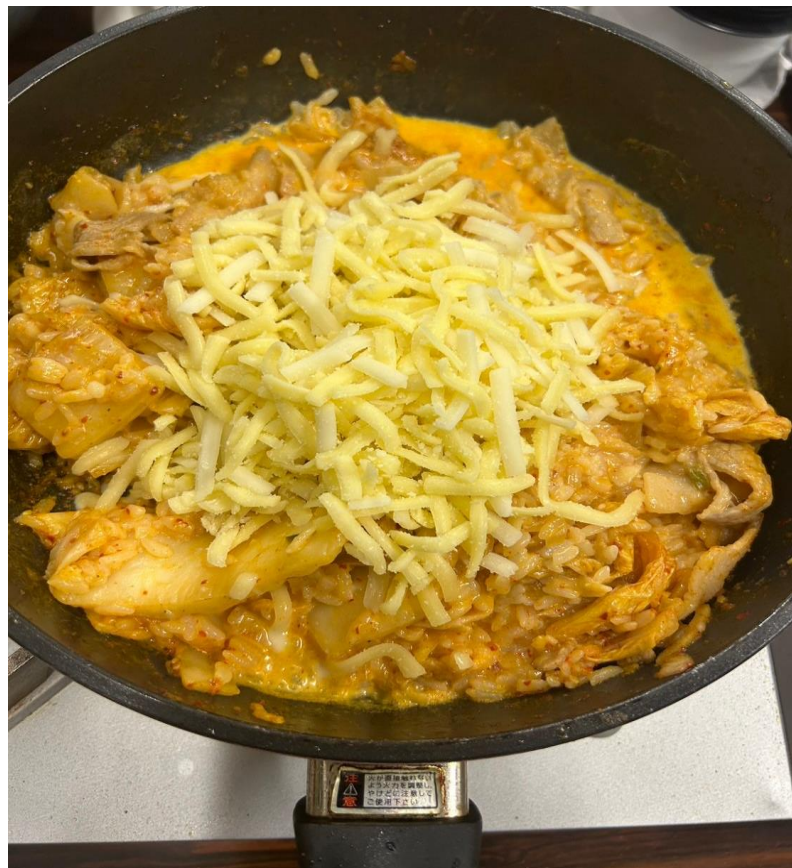
作り方

牛乳を加えて水気がなくなるまで加熱する。



作り方

チーズを入れて全体に馴染ませる。



作り方

卵黄をのせて
完成！



試食の感想

キムチの風味を感じる

濃厚
クリーミー

辛くない！

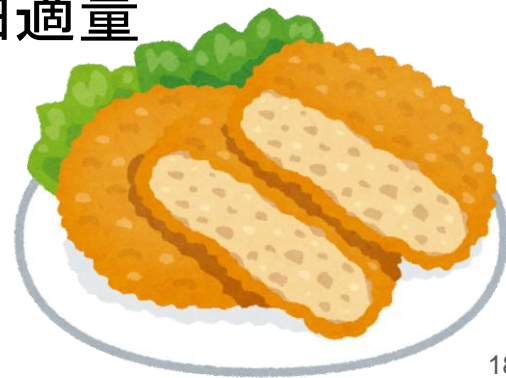


ごろっと！キムコロ



材料

- ・ ジャガイモ3-4個
- ・ キムチ 180g
- ・ 合い挽き肉120g
- ・ ピザ用チーズ60g
- ・ 薄力粉適量
- ・ パン粉適量
- ・ 卵2個
- ・ 压榨一番しぼり菜種油適量



压榨一番しぼり菜種油

○使用した理由

→食の安全・安心の観点から食用油
特に最も日本人が使うナタネ油重要

一般に市販されているキャノーラは
遺伝子組み換え不分別

また、風味が変わる可能性があるため
パルシステムのものを使用



作り方

- ・ ジャガイモの皮を向き、8分の1になるように切る。
- ・ ボウルに移し、分量外の水を入れ、ラップをして電子レンジで6分間加熱する。
- ・ 加熱が終わったジャガイモをマッシャーなどで粗めに潰し、
塩胡椒を加えて粗熱を取る
- ・ キムチを細かく刻む。
- ・ フライパンに油と合い挽き肉を入れて火をつけ、焦げ目を付けるように加熱する。
- ・ キムチを加えて炒め合わせ、塩胡椒を加えて味を整えたら粗熱を取る。

作り方

- ・混ぜ合わさったらピザ用チーズを包むように小判型に成形する。
- ・薄力粉、卵、パン粉の順に付ける。
- ・フライパンに1cmほど油を入れ、菜箸を入れて泡がシュワシュワとでてきたらパン粉を付けたものを投入する。
- ・片面約3分ずつ加熱する。
- ・揚げあがったら、バットなどに置いて余分な油をきる。
- ・お皿に盛り付けて完成。

作り方

加熱が終わった終わったジャガイモを
マッシャーなどで粗めに潰す



作り方

合いびき肉とキムチを炒め合わせる



作り方

ジャガイモと炒めわせたキムチと
ひき肉を混ぜ合わせる



作り方

ピザ用チーズを包むように
小判型に成形する。



作り方

薄力粉、卵、パン粉の順に付ける。



作り方

片面約3分ずつ加熱する。



作り方

揚げあがったら

バッドなどに置いて余分な油をきる。



作り方

完成！



試食の感想

辛くない！

ジャガイモの
ごろごろ感

キムチの食感が
アクセント



宣伝方法

パッケージに公式HPにとべるQRコードを掲載

このあたりにQRを掲載



宣伝方法

SNSに写真を掲載

< akimoto_foods ...



327
投稿

4,756
フォロワー

375
フォロー中

秋本食品株式会社【公式】

「あとひきだいこん」「王道キムチ」でおなじみの

#秋本食品 公式アカウントです！ ✨

新商品や漬物アレンジレシピを紹介していきます♪

鎌倉あきもと本店 ▶ @kamaaki0467

鎌倉あきもとソラマチ店 ▶

@kamakuraakimoto_soramachi

www.akimoto.co.jp

