三共食品株式会社
SANKYŌ FOODS CO.,LTD.

報道関係者各位

2021 年 11 月 11 日
三共食品株式会社

11 月 22 日の「いい夫婦の日」に向けて
日頃の感謝を込めて夫から妻へ手料理を振る舞ってみませんか？
料理が苦手でも、妻をあっと驚かせる
『ベジタブルチップス』活用！簡単彩り愛妻レシピご紹介

「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）から、11 月 22 日の「いい夫婦の日」に向け、素材の色、形、素材の味をそのままに生かしたオリジナル野菜チップス『ベジタブルチップス』を使い、料理が苦手でも簡単に彩り豊かなコースメニューが作れる「料理が苦手な夫が作る、妻をあっと驚かす愛妻レシピ」をご紹介します。（本日 11 月 11 日より愛妻レシピは当社 HP：「新着情報」にて公開します。URL：https://sankyofoods.co.jp/info/2021-11-11/）

妻も驚く華やかなメニューでいつもの感謝をディナーで演出

『ベジタブルチップス』を使えば簡単に彩りアップ

■「食」を通じてより深く永い「愛」を育むために！

11 月 22 日「いい夫婦の日」は、日本中のご夫婦、カップルにいっそう素敵な関係を築いてほしいという想いで創られた記念日です。当社では、そんな素敵な記念日に、いつも料理を作ってくれている妻への感謝を込めた手料理を夫が振る舞うことで、より二人の関係を深めていただきたいという想いから、今回の企画を考えました。毎日の生活に欠かせない「食」は大切なコミュニケーションツールです。普段、料理をしない夫が作るからこそ意味があります。簡単だけど華やかに、そんな手助けになるレシピをご紹介します。

■”ちょい足し”で華やかメニューに大変身！料理のトッピングやアクセントとして使える『ベジタブルチップス』で愛妻レシピ

『ベジタブルチップス』は野菜を低温の油でじっくり揚げ、料理のトッピングやアクセントとして、サクサクとした軽い食感と素材特有の

風味、素材そのままの見た目を楽しめる野菜チップスです。薄めの塩味なので料理の味を邪魔せず、料理にプラスするだけで、トッピングや彩りとして華やかさを演出します。パッケージから出したらそのままご使用いただける便利な時短アイテムです。

～『ベジタブルチップス』で簡単！愛妻レシピ 3 品ご紹介～

◆トマトチップスとバジルパスタ

鮮やかなグリーンと強いバジルの香りが特徴のバジルパスタに「トマトチップス」をトッピングした簡単華やかメニューです。

■所要時間：料理上手の妻の場合約 10 分
料理初心者の夫の場合約 15 分
※ソースの解凍時間を除く
（パスタの茹で時間 7 分茹での場合）

■材料（2 人前）

・ベジタブルチップス「トマトスライス」 30g
・バジルソース 200g
・スパゲッティ乾麺 200g
・水 3ℓ
・塩 30g

■作り方

① バジルソースを冷凍から解凍させ、ボウルに入れておきます。
② スパゲッティをアルデンテに茹であげたら、茹で汁を軽く切り、①のボウルに入れてバジルソースとよく絡めます。
③ 皿に盛り付け、細かく潰したベジタブルチップス「トマトスライス」を飾って完成です！

★ポイント：女性でも食べやすいように、ベジタブルチップス「トマトスライス」を細かく潰してから盛り付けます。

◆トマトとレンコンのローストビーフパワーサラダ

ベジタブルチップス「トマトスライス」と「レンコンスライス」の形状の違う 2 種類で存在感と見た目を華やかにしたメニューです。

■所要時間：料理上手の妻の場合約 8 分
料理初心者の夫の場合約 15 分

■材料（2 人前）

・ベジタブルチップス「トマトスライス」 20g
・ベジタブルチップス「レンコンスライス」 20g
・サニーレタス 80g
・にんじん 5g
・黄パプリカ 5g
・薄切りローストビーフ（市販品） 100g
・ドレッシング お好みの量

■作り方

① サニーレタスを食べやすい大きさに手でちぎって水にさらし、水気を取って盛り付けます。
② にんじん、黄パプリカを千切りし、①に盛り付けます。
③ 薄切りローストビーフを食べやすい大きさに手でちぎって盛り付けます。
④ ベジタブルチップス「トマトスライス」と「レンコンスライス」をバランスよく盛り付けお好みのドレッシングをかけて完成です。

★ポイント：大きいサイズのベジタブルチップスを使用して素材そのままの色、形で存在感アップ！

◆ミネストローネスープと 6 種野菜チップス

クルトンの代わりにベジタブルチップス「6 種野菜 MIX ダイス」を使用することで、色鮮やかで“映えるメニュー”に早変わりします。

■所要時間：料理上手の妻の場合約 18 分
料理初心者の夫の場合約 25 分

■材料（2 人前）

・ベジタブルチップス「6 種野菜 MIX ダイス」 25g
・にんじん 40g
・玉ねぎ 50g
・キャベツ 30g
・じゃがいも 60g
・ニンニク(みじん切り) 2 片
・薄切りベーコン(計 20g) 2 枚
・オリーブオイル 小さじ 2
・トマトソース 100g
・水 400ml
・コンソメ顆粒 小さじ 2
・塩 少々
・黒こしょう 適量

■作り方

① にんじん、玉ねぎ、キャベツ、じゃがいもは 5mm 暑さの色紙切りにします。ニンニクはみじん切りにします。薄切りベーコンは 1cm 幅に切ります。
② オリーブオイル、①のニンニクを入れて、弱火で炒めます。香りが立ってきたら残りの①を加えて中火で炒めます。
③ しんなりしたら、トマトソース、水、コンソメを入れ、中火で 10 分程煮込みます。
④ 野菜が柔らかくなったら、塩、黒こしょうを加えて味を調えます。
⑤ 器に盛り付けたら、ベジタブルチップス「6 種野菜 MIX ダイス」を上に乗せて完成です。

色紙切り見本（正方形に薄く切る）

★ポイント：ベジタブルチップスは 6 種の野菜の中から種類が偏らないように各 1 個～2 個入れると色鮮やかになります。

«料理初心者の広報担当者：コメント»

料理初心者代表として今回、上記 3 品を一人で作ってみました。魅せる料理はこだわった素材を使って、丁寧に細かく盛り付けもして、料理センスのある人だけが作れるものだと思っていました。ましてや料理初心者には絶対できないと思っていました。しかし今回料理してみて、普段料理をしない自分でも、とても簡単に華やかメニューを作る事ができてびっくりしました。普段の料理に+『ベジタブルチップス』を使用するだけで鮮やかなメニューに早変わりするので、『ベジタブルチップス』があれば普段の料理に特別感を出すことができると実感しました。今回の成功体験を通して料理が楽しくなったので、またこのアイテムを使って自分でも料理してみたくなりました。

三共食品は、「食」のワクワクを世界に届ける企業として、これからも多くの人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、そんな使い勝手の良い商品をお届けしていき、「食」を通じて人と人との絆を深められるようなサポートをしていきます。

【商品概要】

今回使用した『ベジタブルチップス』と『バジルソース』は、EC サイト「楽天市場」内の「三共食品 楽天市場店」にて販売中です。
（三共食品 楽天市場店 https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/）

『ベジタブルチップス』3 種類

◆共通

保存方法　常温保存
賞味期限　製造後 12 ヶ月
原産国　ベトナム
使用法　開封後、そのままお召し上がりいただけます。
料理のトッピングやスープの浮き身などのご使用がおすすめです。

◆各商品概要

商品名　ベジタブルチップス トマトスライス
内容量　60g
販売価格　380 円（税込）※送料別途
原材料名　トマト、食用パーム油、麦芽糖、食塩
栄養成分（100g 当り）　エネルギー：620kcal　たんぱく質：6.1g　脂質：48.1g
炭水化物：40.6g　食塩相当量：0.1g　◎推定値
商品特徴　スライスしたトマトを低温で揚げて素材の味や風味を生かしました。
厚めにスライスしているので料理の土台にもアレンジしてご使用いただけます。
商品 URL　https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000050/

商品名　ベジタブルチップス 6 種野菜 MIX ダイス
内容量　160g
販売価格　500 円（税込）※送料別途
原材料名　さつまいも、むらさきいも、かぼちゃ、タロイモ、おれんじいも、オクラ、食用パーム油、麦芽糖、食塩
栄養成分（100g 当り）　エネルギー：521kcal　たんぱく質：3.1g　脂質：27.3g
炭水化物：65.6g　食塩相当量：0.1g　◎推定値
商品特徴　6 種の野菜を低温で彩りよく揚げて、サクサク食感に仕上げました。
カラフルな色合いで、料理のトッピングやスープ等の浮き身にすることで料理を華やかにします。
商品 URL　https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000053/

商品名　ベジタブルチップス レンコンスライス
内容量　110g
販売価格　500 円（税込）※送料別途
原材料名　れんこん、食用パーム油、麦芽糖、食塩
栄養成分（100g 当り）　エネルギー：350kcal　たんぱく質：3.0g　脂質：23.0g
炭水化物：62.1g　食塩相当量：0.2g　◎推定値
商品特徴　スライスしたれんこんを低温で揚げて、れんこん独特の形を残しました。
そのままでも、崩して使っても、カリっとした食感が料理の良いアクセントになります。
商品 URL　https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000055/

商品名　バジルソース
内容量　60g
販売価格　380 円（税込）※送料別途
原材料名　トマト、食用パーム油、麦芽糖、食塩
栄養成分（100g 当り）　エネルギー：620kcal　たんぱく質：6.1g　脂質：48.1g
炭水化物：40.6g　食塩相当量：0.1g　◎推定値

商品特徴　　スライスしたトマトを低温で揚げて素材の味や風味を生かしました。
厚めにスライスしているので料理の土台にもアレンジしてご使用いただけます。
商品 URL　　https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000024/

※「三共食品 楽天市場店」でご購入いただく場合、別途、送料がかかります。HP をご参照ください。https://www.rakuten.co.jp/sankyofoods/info2.html

【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：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）
TEL：03-5411-0066　FAX：03-3401-7788
e-mail：pr@netamoto.co.jp