

2016年4月25日

～全国各地の食材やメニューと冷凍食品を組み合わせた活用法！～ “ご当地冷活（れいかつ）”を全国で順次展開

味の素冷凍食品株式会社（社長：吉峯英虎 本社：東京都中央区）は、全国を北海道・東北・関東・中部・西日本・九州の6エリアに分け、各地の食材やメニューと冷凍食品を組み合わせた“ご当地冷活”を4月より順次展開します。

当社は、2015年秋季より、多様化する生活者のライフスタイルやニーズに合わせ、冷凍食品を毎日の料理にそのまま利用することに加え、食材としてアレンジ活用することを“冷活”として推進しています。

今年度は、この“冷活”をさらに推し進め、各地の食材やメニューと、冷凍食品を組み合わせた活用法を“ご当地冷活”として展開し、お客様にもっと身近に感じていただけるよう、地域ならではのメニューや楽しい食べ方を店頭や当社ホームページで順次提案します。

例えば、関東エリアでは、キャベツの生産量が多いことから、4月～5月の期間に春キャベツと「ザ・チャーハン」や「具だくさんエビピラフ」などを組み合わせたメニュー「春キャベDEスティックおにぎり」を提案します。

当社は、店頭や当社ホームページで“ご当地冷活”を訴求し、冷凍食品の利用頻度の拡大を目指すとともに、冷凍食品売場全体の活性化を図ります。



ご当地版

ご当地冷活ロゴ



店頭告知ボード（関東エリア）

【各エリアの“ご当地冷活”メニューの一例】※メニューは順次更新していきます。

エリア	～タイトル～ 「メニュー名」（一例）	各地の食材・メニュー × 冷凍食品の組み合わせ	メニューイメージ	店頭訴求時期
北海道	～道産野菜の味覚をもっと楽しく、 もっとおいしく～ 「道産野菜の中華風ギュージュ焼」	北海道産野菜 × 「ギョーザ」、 「プリプリのエビシューマイ」他		4月 ～9月
東北	～やってみよう！東北6県の 簡単ちよいのせご当地麺～ 「冷やし中華」	ご当地麺（冷やし中華） × 「プリプリのエビシューマイ」		5月 ～9月
関東	～旬野菜の食べ方新提案！ 簡単キャベツ巻きメニュー～ 「春キャベDEスティックおにぎり」	春キャベツ × 「ザ・チャーハン」、 「具だくさんエビピラフ」他		4月 ～5月

エリア	～タイトル～ 「メニュー名」(一例)	各地の食材・メニュー × 冷凍食品の組み合わせ	メニューイメージ	店頭 訴求 時期
中部	～簡単トッピング！ 今日はおうちで金沢カレー♪～ 「今日はおうちで金沢カレー」	金沢カレー × 「エビ寄せフライ」、 「やわらか若鶏から揚げ ボリュームパック」他		4月 ～9月
	～“春キャベ天むす”を持って 出かけよう！～ 「春キャベ天むす」	春キャベツ、天むす × 「エビ寄せフライ」、 「やわらか若鶏から揚げ ボリュームパック」他		4月 ～5月
	～行楽にピッタリ！ しぞ～かおにぎらず～ 「しぞ～かおにぎらず」	かつお節、しらす × 「エビ寄せフライ」、 「梅ささみ」他		4月 ～5月
西日本	～冷食ええやん♪使えるやん♪～ 「円盤ギョー皿」	新玉ねぎ × 「ギョーザ」		4月 ～5月
	～ぶちうま！ギョーザおっこん～ 「焼き餃子のお好み焼き風」	お好み焼き × 「ギョーザ」		5月 ～9月
九州	～九州から揚げうまいけん〈県〉～ 「チキン南蛮」	チキン南蛮のタレ、 タルタルソース × 「やわらか若鶏から揚げ ボリュームパック」		5月 ～9月

【“ご当地冷活”店頭販促物例（東北エリア）】



店頭告知ボード



ショーカード



タペストリー

【“ご当地冷活”レシピサイト】

URL : <https://www.ffa.ajinomoto.com/recipe/pickup/year/2016>

4月26日(火) 公開予定 (※順次更新していきます。)