

2018年4月



【森永乳業×日本野菜ソムリエ協会】 チーズとして「初」の日本野菜ソムリエ協会公認！ 「クラフト フレッシュモッツアレラ」が 旬の野菜をひき立てるチーズとして認められました！ 4月2日(月)より6人の野菜ソムリエとコラボしたレシピを公開！

森永乳業株式会社(東京都港区、代表取締役社長:宮原道夫)は、このたび「クラフト フレッシュモッツアレラ」が、旬の野菜をひき立てるチーズとしてチーズ製品で初めて一般社団法人日本野菜ソムリエ協会(東京都渋谷区、理事長:福井栄治)に公認されました。これにあわせて、野菜ソムリエに考案いただきました、「クラフト フレッシュモッツアレラ」を使った旬の野菜のおいしさが最大限に楽しめるオリジナルレシピを4月2日(月)よりブランドサイトで公開します。

「クラフト フレッシュモッツアレラ」は、北海道産の生乳を使用し、ふんわりしたミルク味ともちもちの食感が特長のナチュラルチーズです。

今回は、モッツアレラのもちもち感と春の旬野菜のシャキシャキ感を組み合わせた“もちシャキ”をテーマに6人の野菜ソムリエに1品ずつ考案いただいたオリジナルレシピをご提案いたします。

また、提案に合わせて制作したweb動画は、前作の「焼いてアモーレ」篇を制作した、新進気鋭のアーティストである井上涼氏に作成していただきました。新鮮な旬野菜のシャキシャキ感・モッツアレラのもちもち感とともに、モッツァ大臣とレラ夫人のアニメーションにもご注目ください。



春は、
もちシャキ!

旬をひき立てるチーズ。

生で食べると、クセのないもちもち食感。焼いて食べると、コクが出て、もちもちとろ〜り。モッツアレラの美味しさは、旬野菜を絶妙にひき立てながら多彩に変化します。

日本野菜ソムリエ協会 公認
旬をひき立てるチーズ

KRAFT
モッツアレラ
100%

発売元: morinaga 森永乳業

1. 日本野菜ソムリエ協会に聞きました

～なぜ「クラフト フレッシュモzzarellaチーズ」が公認されたのでしょうか？～

私たち日本野菜ソムリエ協会は生活者が毎日の食を、美味しく楽しく、そして健康的に過ごせるよう、野菜・果物を活用した商品や活動を公認し推進しています。

「クラフト フレッシュモzzarella」は栄養価・食味・食感・彩り・料理のバリエーションのいずれも野菜との相性が良く、生活者が野菜をもっと美味しく、楽しく食べるきっかけとなる食材と判断し、公認させていただきました。

2. 野菜ソムリエおすすめの春の“もちシャキ”レシピ

<モzzarellaとレタスの韓国和え>



<モzzarellaとベーコンの春レタスサラダ>



<モzzarellaとアスパラのもちシャキサラダ>



<モzzarellaとアスパラのグリル焼き>



<玉ねぎ丸ごとモzzarella 焼き肉ダレで>



<玉ねぎマリネのモzzarellaのせ>



※レシピの詳細はクラフトフレッシュモzzarella公式サイトをご覧ください。

<http://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/mozzarella/vege/>

3. WEB動画“もちシャキルンバ”

新進気鋭のアーティストである井上涼氏が制作。モzzarellaのもちもち感・新鮮な旬野菜のシャキシャキ感とともに、モzzarella大臣とレラ夫人のアニメーションにもご注目ください。

動画 URL: <https://youtu.be/YsDFSh5J-pk>



4. 商品情報

◆「クラフト フレッシュモzzarella」商品紹介

希望小売価格:390 円(税別)、内容量:100g

商品特長:北海道産生乳を 100%使用した、フレッシュなモzzarellaチーズです。生で食べると、クセのないもちもち食感、焼いて食べるコクが出てもちもちとろ〜り。二つの食感がお楽しみいただけます。1999 年に発売し、2018 年で、発売 19 周年を迎えました。定番メニューの「カプレーゼ(トマトとモzzarellaのサラダ)」、そのカプレーゼを加熱するだけの「焼きカプレーゼ」に加え、旬の野菜のおいしさをひき立てるチーズとしてご提案いたします。



5. 参考 野菜ソムリエについて

■一般社団法人日本野菜ソムリエ協会

理事長: 福井 栄治

東京本部: 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

創立 2001 年 8 月 7 日

事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 食に関わる各種講座やコンテンツの企画開発など

協会理念:

- ①生活者の方々が野菜・果物に関する楽しさ、新たな発見、感動などを見出せる環境を創造します。
- ②農業・青果物流通業を含む、すべての食品・外食・流通産業に従事されている方々が、国民の健康の維持増進に寄与しているというプライドを持って働ける環境を創造します。
- ③生産者の方々と生活者の方々の間の距離を、情報の相互流通を通じて縮める活動をします。

■野菜ソムリエとは

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。全国で 5.5 万人の『野菜ソムリエ』が生産者と生活者の架け橋となることを使命に、野菜・果物の魅力を伝える活動をしています。

URL: <http://www.vege-fru.com/>

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp/>

<クラフトチーズレシピサイト> <http://kraftcheese.jp/>

<クラフトフレッシュモzzarella公式サイト>

<http://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/mozzarella/vege/>

* KRAFT は Kraft Foods の商標です。

以上