

2018年9月

コーヒーに入れるだけじゃない？クリープ活用方法とは・・・！？

「伝説の家政婦」タサン志麻さんが 「クリープの徹底活用レシピ」を考案！

～クリープユーザー4,475名のアンケート結果を徹底解析し、「みんなの声」にお答えします～

10月1日(月)より、レシピサイトを公開

森永乳業株式会社は、「クリープ」がコーヒーだけではなく、料理にも有効に使えることの認知拡大及び販売促進に向け、クリープを活用したレシピサイト『伝説の家政婦タサン志麻さん考案！クリープ徹底活用レシピ』を10月1日(月)より公開します。

このたびレシピサイトを公開するにあたり、元フレンチシェフでもあり、家事代行マッチングサービス「タスカジ」定期契約顧客数がナンバーワンとなった「伝説の家政婦」と呼ばれるタサン志麻さんをキャスティングしました。

お客さまの「クリープ」に対するご意見を参考にタサン志麻さんに考案いただいた「クリープ徹底活用レシピ」を通して、「クリープ」を活用した様々な料理をご提案いたします。

「クリープ」に対するご意見につきましては、日頃「クリープ」を使っていたいただいているお客さまの中でアンケートにご協力いただいた4,475名の調査結果を集計しました。

その結果、約7割の方が10年以上ご愛用いただいているクリープ歴の長いお客さまである一方、ご意見の中に「他の活用法を知りたい」、「コーヒー以外の使い方が分からない」など、コーヒー以外での活用法についてのご意見が、7割以上の方から寄せられました(※)。

そこで、タサン志麻さん考案の「クリープ徹底活用レシピ」を通して、皆さまのご相談にお答えしていきます。

また、アンケート結果の詳細は、レシピサイト内のコンテンツ「みんなの声」のコーナーでご紹介しておりますので合わせてご覧ください。

※当社調べ 2018年7月23日～30日

タサン志麻さん考案の『伝説の家政婦タサン志麻さん考案！クリープ徹底活用レシピ』で、「クリープ」の新たな楽しみ方をお試ください。



1. レシピサイト『伝説の家政婦タサン志麻さん考案！クリープ徹底活用レシピ』について
<サイト概要>
サイトタイトル:『伝説の家政婦タサン志麻さん考案！クリープ徹底活用レシピ』
URL: <http://www.creap.jp/katsuyou/>
公開日時:2018年10月1日(月)11時より

日頃「クリープ」を使っているお客さまから集まった「クリープ」に対するご意見に、「伝説の家政婦」タサン志麻さんが答えるレシピを公開します。「コーヒーに入れる」以外のクリープの使い方を主婦の味方ならではのレシピを通して「クリープ」の活用法をご提案いたします。

◆クリープ徹底活用レシピ

タサン志麻さんには、「コーヒー以外の活用法を知りたい」、「子どもと一緒に作れるお菓子レシピを知りたい」「クリープならではの濃厚さとまろやかさを活かしたレシピが欲しい」などのご相談にお答えするためのレシピ6品を考案していただき、そのうち3品は実際に料理しているレシピ動画を通してわかりやすく解説していただいております。

クリープホワイトカレー(動画あり)



動画: <https://youtu.be/U4mrOdiho80>

トマトクリープパスタ(動画あり)



動画: <https://youtu.be/4b1ijasDtbg>

鶏の味噌クリープ煮(動画あり)



動画: <https://youtu.be/rGb8SesLXNc>

具たくさんふんわりクリープオムレツ



ほうれん草とベーコンのクリープスープ



クリープフラン



【タサン志麻さんよりひとこと】

料理にクリープを入れることで、自然な甘みとコクを出すことが出来て奥深い味わいになります。私もクリープといえばコーヒーというイメージがあったのですが、とっても使いやすいので、私もクリープを料理に愛用しています。

◆ご参考:『みんなの声』コーナー

『伝説の家政婦タサン志麻さん考案！クリープ徹底活用レシピ』内のコンテンツ『みんなの声』にて、全国4,475名のアンケート結果をグラフ化し、「クリープ」を使用しているお客さまの傾向がわかるサイトもコーナーも公開します。「どのくらいの年齢の方がクリープを使っているの?」、「みんなどのくらいの頻度で使っているの?」など、「クリープ」とお客さまの“今”がわかります。

URL: <http://www.creap.jp/minnanokoe/>

<「伝説の家政婦」タサン志麻さんについて>

大阪あべの・辻調理師専門学校、同グループ・フランス校を卒業し、ミシュランの三つ星レストランでの研修を修了。その後、日本の有名フランス料理店等で15年働く。2015年にフリーランスの家政婦として独立。家事代行マッチングサービス「タスカジ」で定期契約顧客数がナンバーワンとなり、「予約が取れない伝説の家政婦」と呼ばれた。現在も家政婦として料理に腕をふるうほか、「つくりおきマイスター養成講座」の講師や料理教室、レシピ開発などでも活動。



<商品概要>

商品名:クリープ

「クリープ」は、日本で唯一、ミルクから生まれた成分を原料にした粉末クリームです。(2018年9月時点)

当社独自の技術によって、香料や着色料を使わない製法を実現しています。

だから安心してお使いいただけます。

ミルクの美味しさをギュッと凝縮していますので牛乳よりも濃厚です。

だからコーヒーや紅茶にはもちろん、料理にも有効にご使用いただけます。

