

「魚料理が楽しくなる!ドレミレシピ Magic」クラウドファンディング開始のご案内のお願い

(ニュースリリース)

佐川印刷株式会社(本社、愛媛県松山市、代表取締役社長 佐川正純)は、魚料理のレシピ本『簡単!魚料理が楽しくなる!ドレミレシピ Magic(洋食編)』制作のクラウドファンディングを2023年7月3日~8月31日の期間、Readyforにて開始いたします。

※この本は、弊社発行のフリーペーパー「Eのさかな」にて好評連載中のレシピ記事「ドレミレシピ」を一冊の本にするものです。

<ドレミレシピの特徴>

- ・まず、簡単な料理から始められ、習熟度に応じて掲載しています。
- ・いろいろな食材を使い、より美味しく栄養バランスに配慮しています。
- ・料理の苦手な初心者から上級者まで調理法に分けて利用できる本です。
- ・和食の多い魚料理の中でも特に「洋食」にこだわって構成しています。
- ・料理研究家様の完全監修により、カロリー計算や代用できる魚種の提案もしています。



<私たちがドレミレシピを作りたい理由>

①子供たちにもっとお魚を食べてほしい!

お子様の成長には、魚に含まれる「海のミネラル」が必要です!

②料理が苦手で、普段お忙しい主婦の方に、簡単に楽しく魚料理を作って欲しい!

③魚料理をたくさん食べて日本の魚食普及に貢献したい!



愛媛の料理研究家 中村和憲先生のメッセージ

「私たちの体は食べたものでできています。体をつくるたんぱく質の素となる 20 種類のアミノ酸、実はほとんどの魚はそのバランスの良さを示すアミノ酸スコアが 100 点の優れた自然の恵み。良い体質を作る素晴らしい食材です。また、体の様々な機能を動かせるために欠かせないミネラル。世界一の火山国で大地にミネラルが少ないという宿命を背負ってきた日本では昔からそれを「全生物の母」と呼ばれる海からいただいてきました。まさに自然の「風土」は食べ物「FOOD」とつながっているのですね。まさに魚食は一人ひとりの秘めた可能性を引き出してくれる力なのです。世界的には水産業は右肩上がり、しかしながら、日本では年々魚の摂取量が減っています。その一つは家庭で以前ほど魚料理を作らなくなったこと、「煮る」「焼く」「刺身」など、調理法が限られるイメージがその理由かもしれません。魚は種類により微妙な味わいの違いがあるだけでなく、その豊かな旨味は野菜など他の食材とかけ合わせることでさらにおいしい「ごちそう」になります。

台所は幸せをつくる場所。このドレミレシピがそんな家庭の食卓の笑顔のお役に立てることを願っています。」



クラウドファンディング

URL <https://readyfor.jp/projects/doremirecipe>



詳細をご説明します。こちらにご連絡ください!!

佐川印刷株式会社

クロスメディア事業部 デジタルプロモーション部 担当: 木下

☎089-925-7179 メール kinok@sakawa.co.jp

●プレスリリースの報道資料を右記からダウンロードできます

