



◇レシピ開発の出発点

「オロチの爪」の大きさを活かして他にない鍋をアピールしたいという思いがありました。韓国料理やタイ料理での唐辛子のイメージが定着している中、今回「日本ならではの唐辛子鍋を提案したい」というコンセプトは、「オロチの爪」ならではの大きさと、あっさりとした上品な辛さから生まれたものです。

◇レシピ開発のポイント

地元雲南市でよく食される素材を生かしたいと、土地の風味と魚を代表する「味噌と鯖」を材料に使うことを考えました。その結果生まれたのが、今回の「オロチ鍋」の素となる「オロチ味噌」です。

「オロチ鍋」レシピ開発者プロフィール

小 田 真 規 子

料理家 ・ フードディレクター ・ 栄養士

スタジオナッツ 主宰

女子栄養大学短期大学部・香川調理製菓専門学校卒業

【得意とする料理分野】

健康に配慮した 誰もが作りやすく 簡単でおいしいレシピの開発

【通常の業務】

雑誌連載・単行本制作、TV番組の料理収録・監修、食品広告宣伝のフードディレクションほか、商品コンセプトの設定・販促提案を含む食品・メニューコンサルティング、試作検証を重ねることによる商品・メニュー開発などを専門スタッフと共に日々行っています。

◇ご依頼をいただいた企業様：約 100 社

【レシピ掲載誌・出演番組】

オレンジページ、ESSE、サンキュ、オレンジページクッキング、食べようび、暮らしの手帖、栄養と料理 など

きょうの料理、あさイチ、オトナへのトビラ（NHK）、すっぴん！（NHKラジオ第一）、はなまるマーケット、ひるおび（TBS）、モーニングバード（テレビ朝日）など