

冷めてもおいしいホワイトソースフォンデュ

420万人利用のメーリングリスト『らくらく連絡網』でパーティー支援
 4月18日よりプレゼントキャンペーンを実施

デミグラスソース・ホワイトソース等、洋風ソースのトップメーカー、ハイネツ日本株式会社は、幼稚園やスポーツ団体、サークルなど全国で25万団体・420万人が利用する無料のメーリングサービス『らくらく連絡網』において、ハイネツが推奨するホワイトソースフォンデュのパーティーセットを会員にプレゼントするキャンペーンを2011年4月18日(月)より実施いたします。

■ 人気のチーズフォンデュが1年中楽しめる

最近家庭の食卓チーズフォンデュ(チーズに白ワインを加えて煮溶かしたものをパンや野菜にからめて食べるスイス料理)の出現率が増えています(下記グラフ参照)。その一方でチーズフォンデュは、チーズやワインなどの食材費がかさむうえ、ワインを使うので子供やお年寄りが食べにくかったり、加熱し続けていないと固まってしまうため、一般の家庭で手軽に作れないという問題があります。



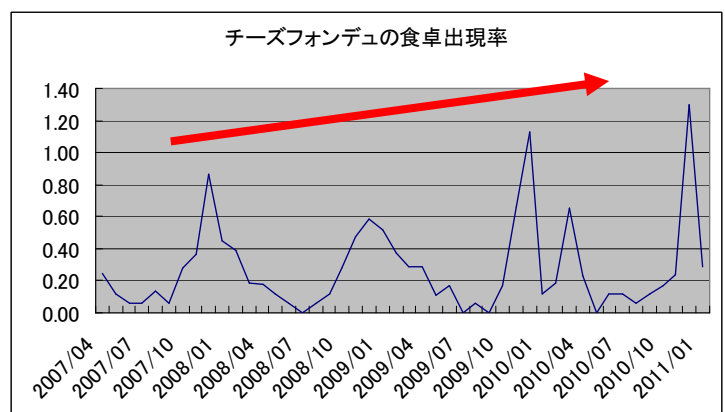
これに対してホワイトソースフォンデュは、ワインの代わりにホワイトソースを使用するため子供でも安心して食べられ、チーズもピザ用チーズを使うため食材費も安く、調理時間も3分と手軽に作ることができます。また、冷めても固まらずおいしく食べられるため継続加熱が不要なので、冬だけでなく通年のメニューとして楽しむことができます。

■ “ママ友ランチ”や女子会にも提案

このホワイトソースフォンデュの手軽でおいしいレシピを多くの人に知ってもらうため、今回『らくらく連絡網』にてプレゼントキャンペーンを実施いたします。

キャンペーンでは、ホワイトソースフォンデュをつくるのに必要なハイネツのホワイトソースの缶詰とレシピだけでなく、フォンデュ用の鍋やパンや野菜を刺すのに使う串もセットにし、30団体にプレゼントします。

ハイネツ日本では、今回のキャンペーンで女子会やママ友ランチなども含めた、高まるホームパーティー需要に応えたいと考えています。



出典: インテージ キッチンダイアリー TI値(食卓1000件当り出現率)
 2007年2月～2011年1月 (朝食・昼食・夕食の合計) 地域: 京浜

→お客様からのお問い合わせ先

ハイネツ日本株式会社 お客様相談室 TEL:0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先 ハイネツ日本株式会社 広報担当:池田

TEL:03-5687-7526 FAX:03-5687-1648 E-mail:mariko.ikeda@jp.hjheinz.com

【キャンペーン実施概要】

キャンペーン名： ホワイトソースフォンデュ団体プレゼントキャンペーン

賞品： ハインツ ホワイトソース 2缶
 フォンデュ用鍋 1個
 フォンデュ用串
 ホワイトソースフォンデュ レシピ(末尾参照)

※ 牛乳、ピザ用チーズ等はありません。
 ホワイトソース2缶で、約10名分のホワイトソースフォンデュが作れます。

応募期間： 2011年4月18日(月)～2011年4月24日(日)

当選数： 30団体

応募方法： 4月19日、20日に「らくらく連絡網」を運営する㈱イオレより、登録されている団体幹事の携帯宛にメルマガを配信します。25日までに順次30団体の当選者を決定します。

当選発表： 厳選なる抽選のうえ、商品の発送をもって発表に変えさせていただきます。

問い合わせ先： 株式会社 イオレ 担当 近重 光太郎(チカシゲ コウタロウ)
 TEL.03-5726-0365

注意事項： 本キャンペーンは、「らくらく連絡網」を利用する登録団体が対象です。
 (登録・利用無料)



キャンペーン告知
携帯画面イメージ

【らくらく連絡網とは】

らくらく連絡網 

団体活動を支援する多機能連絡網(メーリングリスト)サービスで、少年スポーツチームのコーチの「試合や練習の変更連絡が負担」という一言から生まれたサービスです。幼稚園・保育園の保護者への連絡やサークル活動の幹事さんの連絡ツールとして活用されており、現在25万団体・420万ユーザーが利用中です。連絡網はパソコンと携帯電話で利用が可能です。

利用者はあらかじめメンバー登録しておけば、1通のメールを送るだけで連絡事項などメンバー全員に一斉送信できます。また、スケジュールの共有や、掲示板機能、写真の共有なども簡単に行えます。

らくらく連絡網ホームページ: <http://www.ra9.jp/>

【ホワイトソースフォンデュレシピ】

<材料>

ハインツホワイトソース1缶/牛乳 1カップ(200ml)

／ピザ用チーズ 150～200g(お好みで)

具材: フランスパン、プチトマト、じゃがいも、にんじん、ブロッコリー などお好みで

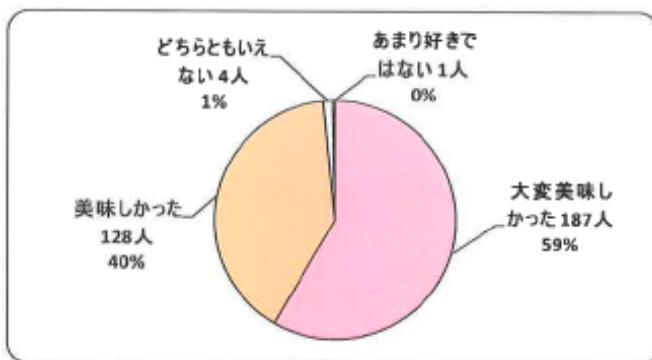


<作り方>

鍋にホワイトソース、牛乳、ピザ用チーズを入れて火にかけ、なめらかになるまで加熱します。泡だて器を使うとすぐに混ざります。そのままテーブルに出せば準備完了(冷えても固まらないので、継続加熱は不要です)。好みの具材にソースをたっぷりつけて食べます。お好みでオリーブオイルや黒コショウを加えても。残ったソースは、ご飯やうどんを入れると丼の一品になります。

【ホワイトソースフォンデュについて】

ホワイトフォンデュは、ここ数年人気のチーズフォンデュをハインツ日本のホワイトソースを使って簡単につくって食べやすくアレンジしたものです。チーズだけでつくるチーズフォンデュよりもクセがなく食べやすく、ワインを使わないので子どもでも安心して食べられます。また、材料を合わせて加熱するだけという手軽さにも関わらず、華やかな印象のためホームパーティーなどのおもてなし料理としても便利です。自分でソースをつけて食べる楽しさや、野菜もおいしく食べられるため、子どもの食育にもなるメニューです。



ホワイトソースフォンデュの試食会参加者からは味についても高い評価を得ています(左の円グラフ)

大変美味しかった 59% } 合計で99%が美味しかった 40% } 美味しいと回答

出典 ABC Cooking Studio調べ
 調査対象 20～30代の料理教室に通うOL/主婦
 調査人数 320名
 調査方法 モバイル
 調査日程 2010年9月30日

【ハインツ日本のホワイトソース商品概要】

	ホワイトソース	ちよっとだけ ホワイトソース	ホワイトソース 特選
商品名			
発売	1972年	1999年	1992年
内容量	290g	70g × 3袋	290g
希望小売価格	263円(税込み) 250円(税抜き)	252円(税込み) 240円(税抜き)	399円(税込み) 380円(税抜き)
商品特長	バターと小麦粉を丁寧に炒めたルウに、牛乳と生クリームを加え、なめらかに仕上げています。クリーミーでなめらかな食感とコクと旨みがきいているホワイトソースです。	定評あるハインツのホワイトソースに旨みを加え、そのまま使えるソースにしています。少量パックなので、ココットグラタンやドリア、トースト、パスタソースなど、幅広いレシピを手間をかけずに作れるソースです。	従来のホワイトソースよりも生クリームを贅沢に使ったクリーミーな味わい。白ワインで仕上げた上質なソースは魚介や肉、野菜など、素材のおいしさを引き立てます。