

2020年10月23日  
一般社団法人Jミルク

## 気分がアップするミルク料理 教えます！ レシピ 16 点を HP、SNS で順次紹介

一般社団法人Jミルクは本日、新しいコンセプトに基づく牛乳・乳製品料理レシピの紹介企画をホームページと SNS（フェイスブック、インスタグラム、ツイッター）で始めました。「気分があがる↑ミルクレシピ」と題し、計 16 点のレシピを 2 週間に 1 点ずつ紹介していきます。

コンセプトは、どこでも手に入る食材に国産の牛乳・乳製品をプラスすることで、おいしさはもちろん、簡便に調理できて栄養バランスも十分に考慮されたレシピを提案すること。在宅勤務など非接触型の生活スタイルが引き続き推奨される中、「普段、料理をする機会が少なかった」という若い世代や子育て世代に、栄養バランスを良くするコツと国産牛乳・乳製品の価値を伝えることを目指します。また、新型コロナウイルス感染拡大に伴い業務用需要が低調・不安定な状況が続いていることや、冬に需給が短期的に緩和に転じる可能性も考慮し、改めて家庭内需要を喚起することも目的としています。

レシピは料理家・管理栄養士の小山浩子さんにお願ひしました。

内閣府の消費動向調査によると、向こう半年間の消費者心理を示す消費者態度指数は 9 月は 32.7 で、依然として新型コロナ以前の水準には戻っていません。「ストレスがたまりがちだ」と感じている人も多いはず。ミルクレシピで気分も健康もアップにつなげてください。

第 1 弾として「5 時間煮込んだようなミートソース」を紹介。たった三つの材料、10 分で作れる濃厚なミートソースです。今後はプレーンヨーグルトや国産チーズなどを使った「即席おつまみ」や「自慢できる一皿」など、簡単で楽しいレシピを紹介していく予定です。第 1 弾のホームページ掲載 URL は下記になります。

<https://www.j-milk.jp/recipes/recipe/lnd6jg0000001wpy.html>



以上

### 【本件に関するお問い合わせ先】

一般社団法人Jミルク  
コミュニケーショングループ ラフォリ 裕子  
東京都千代田区神田駿河台 2-1-20 お茶の水ユニオンビル 5 階  
電話：03-5577-7494