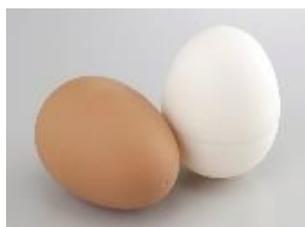


我が子と料理がしたいママへ 火を使わないから、小さなお子さまでも安心してお手伝いできる イートスタートを使った4つの鮮やかおにぎりアレンジをご紹介します！

「食卓からココロ豊かに」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（営業本部：東京都荒川区 代表取締役社長：和平稔夫）は、卵そっくりのおにぎりを作るケース「イートスタート」を全国の量販店などで発売中です。



今回使用するのはこちら



小さい子どもにとってキッチンには危険がいっぱいな場所です。小さい頃、お母さんのお手伝いをしたいのに、キッチンは危ないからリビングでテレビを見ていてねと言われた経験が一度はあるでしょう。

そこで今回は、火を使わずにお子さまと一緒に簡単に作れるおにぎりのレシピを4つご紹介します。（※簡単な下準備はございます）

左下の材料は、基本的な作り方で使う量のご飯です。イートスタートで作れるおにぎりは1個あたり約70gです。

裏面では親子で使えるイートスタートの特長を3つご紹介します。

●材料（4個分）

炊飯器から出したご飯……………300g



所要時間～15分程度

●用意するもの

しゃもじ

基本的な作り方



<基本的な作り方>

イートスタートにふんわりご飯を盛り、容器を閉めます。

ポイントは、①使う前に内面を水で濡らす ②容器が閉まるようにご飯を入れる
パチッと容器が閉まればきれいな卵形のおにぎりの完成です。

（※あまり欲張ると、閉める時に容器からご飯が溢れてしまうので注意）

<4つの鮮やかアレンジレシピ①～④>

①たくあんのおにぎり 初級 ★☆☆



ご飯に細かく切った
たくあんを混ぜ合わせる

②枝豆のおにぎり 初級 ★☆☆



ご飯に枝豆を混ぜ合わせる

③ゆかりと梅のおにぎり 初級 ★☆☆



ご飯にゆかりの素と
切ったカリカリ梅を
混ぜ合わせる

④三色おにぎり 中級 ★★☆☆



桜でんぶ、錦糸卵、きゅうりの
千切りをご飯にまぶす

今回使用したアイテムのご紹介

- | | | | |
|------|-------------------------------|-------|------------|
| ◆商品名 | イトスタート | ◆重量 | 1個あたり：約 8g |
| ◆材質 | 本体：ポリプロピレン
(内面：ダブルエンボス加工) | ◆原産国 | 日本 |
| ◆サイズ | 1個あたり：
幅48mm×奥行48mm×高さ64mm | ◆発売時期 | 発売中 |
| | | ◆発売場所 | 全国の量販店など |
- 4個入り 1200円+税 6個入り 1500円+税



本物の卵パックとそっくりなパッケージで店頭で並んでいます。イトスタートはL卵とほとんど同じ大きさです。

親子で安全におにぎりを作れる2つのコツをご紹介します！

●ポイント1：内面はご飯がくっつきにくい、ダブルエンボス加工！

「こびりつかないしゃもじ」(写真左)でお馴染みのダブルエンボス加工を施しており、内面はご飯がくっつきにくいです。ご使用前にしっかりと内面を水にくぐらすことで、小さなお子さまでもきれいに容器からご飯を外すことができます。



●ポイント2：アツアツのご飯でも問題なし！

イトスタートは120度まで耐熱です。そのため、アツアツのご飯を入れることができ、やけどの恐れなく調理ができます。小さなお子さまも、一緒に手伝うことができます。



●我が子との料理の第一歩として

イトスタートには、「食べ始める、作り始める」そんな意味が込められています。鮭フレークをご飯に混ぜる、梅が入ったおにぎりも立派な料理です。普段忙しいママも、お子さまと一緒に料理をするきっかけになるのではないのでしょうか？

【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社

住所：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル6FB室

TEL：03-3805-7534 (広報専用ダイヤル) FAX：03-5604-7476

担当：木戸、河村

Mail：press@wahei.co.jp

■各種撮影用小道具としての製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。