

## 「はごろもフーズ」×「桃屋」タイアップ 「ポポロスパ CarbOFF」と「ごはんですよ!」「食べるラー油」 を使用したパスタのコラボメニュー 「kurashiru」「cookpadTV」で動画配信開始!

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市、社長:池田憲一)と、株式会社桃屋(本社:東京都中央区、社長:小出雄二)の製品を使用した**パスタのコラボメニュー動画の配信**を、料理動画配信サービスの、「kurashiru(クラシル)」にて2月6日から、「cookpadTV(クックパッド ティービー)」にて2月22日から開始します。

はごろもフーズの低糖質パスタ**「ポポロスパ CarbOFF」**と、桃屋の海苔佃煮**「ごはんですよ!」**や食べるラー油**「辛そうで辛くない少し辛いラー油」**を使用した、**意外な組み合わせでおいしく満足いただける低糖質パスタメニュー**を動画でご紹介し、低糖質食ユーザー様への更なる製品訴求とメニュー訴求を図ります。

### ■kurashiru(クラシル)

メニュー①: CarbOFFとごはんですよ! のりバターソースのパスタですよ(2月6日18:00~ 配信予定)

メニュー②: CarbOFFで辛そうで辛くない坦々麺風パスタ(3月20日18:00~ 配信予定)



CarbOFFとごはんですよ!  
のりバターソースのパスタですよ  
のりの風味と旨み豊かな「ごはんですよ!」に、バターで濃厚なコクをつけた“のりバターソース”を絡めたパスタです。  
低糖質メニューとは思えない満足感のあるパスタです。



CarbOFFで辛そうで辛くない  
坦々麺風パスタ  
裏ごした豆腐で作る濃厚スープがCarbOFFにしっかり絡む  
辛そうで辛くない低糖質の坦々麺風パスタです。  
ラー油の香りとサクサクしたんにくが食欲をそそります。

### ■cookpadTV(クックパッド ティービー)

メニュー: 水菜のCarbOFFペペロンチーノですよ(2月22日11:00~ 配信予定)



水菜のCarbOFFペペロンチーノですよ  
ポポロスパCarbOFFで作る低糖質ペペロンチーノにごはんですよ!をプラスして和風テイストに。  
水菜のシャキシャキした食感がポイントのヘルシーパスタです。

※「ポポロスパ」「CarbOFF」ははごろもフーズの、「ごはんですよ!」「辛そうで辛くない少し辛いラー油」は桃屋の登録商標です。

#### 【本リリースのお問合せ先】

はごろもフーズ 経営企画室 TEL 054-354-5002 担当: 田中  
桃屋 営業企画室 TEL03-3668-7842 担当: 森本

## 【ご参考資料】

### ・kurashiru(クラシル)とは

kurashiru では、「世界で 1 番、料理がわかりやすい」をテーマに、あなたの食卓を彩る美味しいフードレシピの数々を、料理動画(レシピ動画)でご紹介しています。kurashiru は Facebook ページ kurashiru [クラシル] を中心に、総計 220 万人以上のファンがいる、日本最大の料理動画(レシピ動画)サービスです。(kurashiru ホームページより)

### ・cookpadTV(クックパッド ティービー)とは

日本最大の料理レシピサービス「クックパッド」の公式動画チャンネル。クックパッドの投稿レシピ 280 万品以上のなかから、今日すぐにつくれる時短おかずや、初めてでも失敗しないお菓子など、思わずつくりたくなるレシピを動画で紹介。Facebook と Instagram にて提供しています。

### ・CarbOFF とごはんですよ！ のりバターソースの Pasta ですよのレシピ<sup>①</sup>(分量: 2人分)

材料: ポポロスパ CarbOFF・・・160g、ごはんですよ！・・・大さじ4、玉ねぎ・・・1/2 個、ニンニク・・・1片、  
ベーコン・・・2枚、トマト・・・1/3個、有塩バター・・・40g、パスタの茹で汁・・・100ml、レモン汁・・・小さじ1/2、  
茹で湯(お湯・・・1500ml、塩・・・大さじ1)、パセリ・・・適量

作り方: ①玉ねぎ、にんにくはみじん切りにし、ベーコンは5mm 幅、トマトは角切りにします。

②鍋に湯を沸かし、ポポロスパ CarbOFF を表示通りに茹でます。

③フライパンにバター20gを中火で熱し、玉ねぎ、にんにく、ベーコンを加えて炒め、玉ねぎが透き通ったら、茹で汁、ごはんですよ！、バター20gを加えてよく混ぜ合わせ、乳化させます。

④トマト、レモン汁、茹で上がったポポロスパ CarbOFF を入れて強火で水分が少なくなるまで炒め、器に盛りパセリを散らします。

### ・CarbOFFで辛そうで辛くない坦々麺風Pastaのレシピ<sup>②</sup>(分量: 2人分)

材料: ポポロスパ CarbOFF・・・160g、辛そうで辛くない少し辛いラー油・・・適量、茹で湯(お湯・・・1500ml、  
塩・・・大さじ1)、小ねぎ・・・適量

<肉味噌>豚ひき肉・・・100g、辛そうで辛くない少し辛いラー油・・・大さじ1、みそ・・・大さじ1、

すりおろし生姜・・・小さじ1、砂糖・・・小さじ1

<スープ>絹ごし豆腐・・・150g、白ねりごま・・・120g、辛そうで辛くない少し辛いラー油・・・大さじ4、

鶏がらスープの素・・・大さじ1、しょうゆ・・・大さじ1、砂糖・・・小さじ1、水600ml

作り方: ①鍋に肉味噌の材料を全て入れ、木べらでほぐすようにして全体を炒め、火が通ったら取り出します。

②同じ鍋にザルをおき、豆腐を濾します。濾したらスープの材料を全て入れ5分ほど煮ます。

③塩を入れたお湯でポポロスパ CarbOFF を表示どおりに茹でます。

④器にスープを入れ、茹でたポポロスパ CarbOFF、肉味噌、小ねぎ、辛そうで辛くない少し辛いラー油を盛り付けます。

### ・水菜のCarbOFFペペロンチーノですよのレシピ<sup>③</sup>(分量: 2人分)

材料: ポポロスパ CarbOFF・・・160g、ごはんですよ！・・・大さじ2、水菜・・・2株(約60g)、赤唐辛子・・・4本、  
にんにく・・・1片、オリーブオイル・・・大さじ2

作り方: ①水菜を長さ4cmに切り、赤唐辛子は種を抜き、2本は輪切りにします。にんにくは薄切りにします。

②ポポロスパ CarbOFF を表示どおりにゆでます。

③オリーブオイル、赤唐辛子、にんにくをフライパンに入れ、弱火にかけ、香りが立ったらごはんですよ！を入れてオイルと軽く混ぜ、茹でたポポロスパ CarbOFF を加えて全体的に絡めてから火からおろし、水菜を加えてサッと混ぜます。