

**ナチュラルローソン×オールアバウト・専門家がPB商品を使ったレシピを考案
すぐできるスピードレシピで働く女性を応援します！**

◆9月30日(火)～10月13日(月)まで◆

株式会社ローソン(本社:東京都品川区)と株式会社オールアバウト(本社:東京都渋谷区)は共同で、総合情報サイト「All About」で「スピードレシピ・料理」ガイドとして活躍中の野口英世氏による、ナチュラルローソンの商品を使った「働く女性を応援するスピードレシピ」を考案いたしました。

本企画は、2008年9月29日(月)から総合情報サイト「All About」で、2008年9月30日(火)からナチュラルローソンの店頭と「All About モバイル」で紹介いたします。

紹介するレシピは、ナチュラルローソンのオリジナル商品プラスαで、より美味しく、見た目もより鮮やかに、また、1日働いて疲れた体でも5～10分で作れるスピードレシピです。『商品にひと手間加えたい!』『料理はしたい、でも時間がない!』といった働く女性の声を参考にしました。

レシピは総合情報サイト「All About」及び店内にあるPOPやチラシに記載されているQRコードから「All About」の携帯版「All About モバイル(<http://m.allabout.co.jp/>)」にアクセスすることでご覧いただけます。

ローソンはコンビニ商品の女性らしい新たな使い方を提案してまいります。

【ナチュラルローソン】

働く女性が増えている昨今の社会変化を踏まえ、美容と健康をコンセプトに、20代～30代の働く女性を主なターゲットにした首都圏で展開しているコンビニです。(8月末現在:81店舗)

【All About (<http://allabout.co.jp/>)】

住まい・マナー・ビジネス・グルメなど多彩な分野で、ひとつのテーマに一人ずつ、約500名の専門家が厳選した情報を提供する総合情報サイトです。

【「スピードレシピ・料理」ガイド 野口 英世 氏 (<http://allabout.co.jp/gourmet/easyrecipe/>)】

フードクリエイターとしてテレビや雑誌、講演等でレシピを紹介。無理や無駄のない、作り手重視の効率的な料理レシピで、美味しさとオシャレさを兼ね備えたスタイルのある食を提案中。



■レシピの内容

使用する商品	レシピ	
 <p>バルサミコドレッシング彩サラダ (260円:税込)</p>	 <p>アジアンカレーうどん</p>	<p>鍋にレトルトカレー、牛乳、うどんを入れ中火で5、6分温めます。(豆乳でもOKです。)醤油を加え、味を調え、たまごとサラダをトッピングしたら出来上がり。</p>
 <p>ナッツソースと温野菜サラダ (260円:税込)</p>	 <p>根菜のお手軽クリームシチュー</p>	<p>鍋にチーズ、牛乳を入れ、中火で溶かします。(豆乳でもOKです。)ソースにとろみがついたら、温野菜サラダを加えて、塩コショウで味を調えます。</p>

 <p>北海道産新じゃがフレッシュサラダ (210円:税込)</p>	 <p>ポテサラオムレツ ミートソースがけ</p>	<p>ボウルにたまごを割り入れ、塩コショウを少々加えて混ぜます。フライパンに油を入れ、中火でたまごを流し入れ、サラダをのせたら、包むようにオムレツを作ります。オムレツの上に温めたパスタソースをかけて、できあがり。</p>
 <p>発芽米入りおにぎり 北海道秋鮭&ごぼう(129円:税込)</p>  <p>北海道産鮭のタルタルパン粉焼 (398円:税込)</p>	 <p>秋鮭リゾット 香草パン粉のせ</p>	<p>鍋におにぎり、牛乳、コンソメ、粉チーズを入れ、とろっとするまで温めます。(お好みのおにぎりどうぞ。)リゾットを盛り付け、香草パン粉焼をのせたら、出来上がり。</p>
 <p>おさつとりんごのパイ (147円:税込)</p>	 <p>秋色デザートプレート</p>	<p>耐熱カップにキャラメルと牛乳を入れラップをせずにレンジで約50秒加熱します。それをよく混ぜ、ソースを作ります。お皿にパイと輪切りにしたバナナを盛り付け、バニラアイスのをせ、キャラメルソースをかけて出来上がり。</p>

当資料に関するお問い合わせは

株式会社ローソン 広報 TEL: 03-5435-2773
株式会社オールアバウト 広報 立石 TEL: 03-5447-3770