

報道関係者各位

佐藤食品工業株式会社

新潟市東区宝町13番5号 〒950-8730

http://www.satosyokuhin.co.jp/

イケメン料理家・有坂翔太さんが開発！ 簡単・手軽な『朝餅レシピ』

2013年12月5日(木)よりサトウ食品ホームページ上で公開！！

佐藤食品工業株式会社(本社/新潟市、代表取締役社長/佐藤 元)は、これからの寒くなる季節に美味しい「サトウの切り餅」の新しい食べ方の提案として、料理研究家の有坂翔太さんに監修いただいた『朝餅レシピ』を2013年12月5日(木)よりサトウ食品のホームページ上(<http://www.satosyokuhin.co.jp>)にて公開いたします。

サトウ食品が今年9月におこなった意識調査では、現代人の8割以上が「健康志向」であり、そのために39.4%の方がバランスの良い食事を心がけていることが明らかとなりました。また、65.4%の方が朝食で重視することは「主食を食べること」と回答しており、実際に約3割の人が「朝食に餅はアリ」と考えていることが判明しました。

この結果を受け、高エネルギーで腹持ちが良く、また消化も良いとされる餅を使用した、手軽に調理ができ、栄養満点の朝食メニューとして『朝餅レシピ』を、今、幅広くメディアで活躍される料理家の有坂翔太さんに考案いただきました。「ウインナーベーコンもち」や「彩もち」など、朝にお餅をおいしく食べることができるレシピ全6品を、有坂さんのポイント・アドバイス付きで掲載しますので、どなたでもお気軽にお試しいただけます。

本物の「餅」、本物の「ごはん」を

サトウ食品

[サイトマップ](#) [お問い合わせ](#)
 [検索](#)

トップページ
商品情報
クッキング&レシピ
知る・楽しむ
会社情報
オンラインショップ

[トップページ](#) > [クッキング&レシピ](#) > [切り餅を使ったレシピ](#) > [洋風レシピ](#) > 非公開: ウインナーベーコンもち

クッキング&レシピ

- [ごはんを使ったレシピ](#)
- [もちを使ったレシピ](#)
- [ごはんもちを使ったレシピ](#)

クッキング&レシピ

洋風レシピをご紹介します。

[検索](#)

- [節約](#) > [疲労回復](#)におすすめ
- [糖質エネルギー](#) > [糖質中心の消化の良い](#)
- [節電](#) > [節水](#) > [保存がきく缶詰](#)

ウインナーベーコンもち

朝食の定番食材ウインナーとベーコンにお餅がコラボ！野菜も沢山食べたい朝食にぴったりな一品です。



【有坂翔太氏プロフィール】
有坂 翔太 Shota Arisaka
料理家・フードアーティスト

1983年5月31日生まれ、岡山県津山市出身
大阪・辻学園調理技術専門学校・高度調理技術学科卒。
卒業後、大阪のフレンチで数年修行した後上京。
2006年自身のレシピブログが話題となり料理本『有坂翔太のLOVEご飯』を出版。
以後、料理王子として男性料理ブームの第一人者となりメディア出演や雑誌連載、
自治体との商品開発等、多方面で活躍。
2012年、岡山県PR大使『フルーツ桃太郎』に就任。



材料(2人分)	
サトウの切り餅	2個
ウインナーソーセージ	4本
ベーコン	4枚
砂糖	大さじ1

QRコード対応のスマートフォンをお持ちの方は、こちらのQRコードを読み取るだけでURLが表示されます。





『朝餅レシピ』ページイメージ

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
佐藤食品工業株式会社 総務部 TEL:025-275-1100

朝餅レシピ概要

▼レシピ名: 朝餅レシピ

▼掲載日: 2013年12月 5日 (木)

▼ホームページURL: <http://www.satosyokuhin.co.jp>

▼掲載レシピ数: 全6品

▼掲載レシピイメージ:



ウインナーベーコンもち



彩りもち



蓮根もちの磯辺巻き



もち味噌グラタン



ジャガもちバルサミコのタレ



白菜サラダのもちラップサンド

有坂翔太さんについて

忙しい朝でも、簡単・手軽なお餅メニューで脳を活性化！

元気に一日をスタートさせるには、まず脳に栄養補給をする事が一番大切です。脳が目覚めれば朝から気分がいいはず。お餅は簡単に調理ができるのでご飯を作るのが面倒な朝、時間が無い朝に、ぴったりな食材です。今回は、お餅の美味しさを活かした新しいレシピを考案しました。お餅をより美味しく、手軽に食べられる渾身のレシピです。

-----【有坂翔太氏プロフィール】-----

有坂 翔太 Shota Arisaka
料理家・フードアーティスト

1983年5月31日生まれ、岡山県津山市出身

大阪・辻学園調理技術専門学校・高度調理技術学科卒。

卒業後、大阪のフレンチで数年修行した後に上京。2006年自身のレシピブログが話題になり料理本『有坂翔太のLOVEご飯』を出版。以後、料理王子として男性料理ブームの第一人者となりメディア出演や雑誌連載、自治体との商品開発等、多方面で活躍。2012年、岡山県PR大使『フルーツ桃太郎』に就任。

