

2013年10月

イチゴやかき氷のお供としておなじみのれん乳が
“調味料”としても大活躍！

『森永乳業のとおき！れん乳レシピ』

10月25日(金)より発売のお知らせ

森永乳業は、加糖れん乳「森永ミルク」を使用したアイデアレシピをご紹介します。レシピ本「森永乳業のとおき！れん乳レシピ」(定価:税込900円)を10月25日(金)より、全国の書店にて発売いたします。

1919年に金属缶タイプで発売され、90年以上の歴史を誇る加糖れん乳「森永ミルク」。1986年にはより使いやすいチューブ入りの「森永ミルク(チューブ入り)」も登場しています。「森永ミルク」は、現在では市場の約60%のシェアを占めるれん乳の定番商品となっております(数量ベース・金額ベース、2013年9月時点、森永乳業調べ)。

イチゴやかき氷のお供というイメージの強いれん乳ですが、お菓子作りはもちろん、料理との相性も抜群で、“調味料”としても大活躍します。そこで、今回『森永乳業のとおき！れん乳レシピ』では、「れん乳マフィン」、「デリ風ポテトサラダ」など、「森永ミルク」を使った80種のアイデアレシピをご紹介します。いつもの味にコクや深みが出たり、素材の味がまろやかになったり。ぜひお菓子や料理に、いつもと違う活用法をお楽しみください。



いろいろ使える
ロングセラー
なんでも



アイデア次第でおいしさ広がる！
おやつにおかず、ドリンクまで80品

SHIUFU TO SEIKATSUSHA



■本書の内容

- ・ れん乳とフルーツの美味しいデザート
- ・ PART 1：手作りおやつ
- ・ れん乳でごちそうトースト
- ・ PART 2：和のおやつ
- ・ れん乳でスイートドリンク
- ・ PART 3 毎日のおかず
- ・ 森永乳業社員が教える！
 れん乳とっておき ちょい足しアイデア
- ・ コラム



■本書の概要

書籍名:「森永乳業のとっておき！れん乳レシピ」

編 者:主婦と生活社

発行所:主婦と生活社

発売日:2013年10月25日(金)

価 格:定価 900円(税込)

体 裁:新書判、128ページ、オールカラー



■「森永ミルク」について

加糖練乳「森永ミルク」は1919年に金属缶タイプで発売されました。1986年にはより使いやすいチューブ入りの「森永ミルク(チューブ入り)」も登場。現在「森永ミルク」は、市場の約60%を占める練乳の定番商品です(数量ベース・金額ベース、2013年9月時点、森永乳業調べ)。

近年は、イチゴ・キウイ・バナナ等のフルーツに加えるだけでなく、かき氷にかけたり、コーヒーに入れたり、パンに塗ったりなどさまざまな使用方法をご提案し、お楽しみいただいております。



練乳の歴史

1.練乳の起源は飛鳥時代

日本に牛乳が伝えられたのは飛鳥時代と言われています。牛乳は腐りやすいので、牛乳をそのままではなく、加熱処理した「蘇(そ)」が天皇に献上されたと平安初期の記録に残っています。この「蘇(そ)」こそが練乳であったと言われています。



2.練乳が広まったのは明治時代

練乳が日本で商品として作られるようになったのは明治時代のはじめから。練乳は牛乳よりも保存しやすく、貯蔵にも便利であったことから、赤ちゃんや子どものための人工栄養ミルクとして使われていました。



3.練乳をつくる会社としてスタート

森永製菓より発売されていた「森永ミルクキャラメル」の原料である練乳をつくるために、大正6年、森永製菓の子会社として日本練乳が設立しました。この日本練乳が森永乳業の起源です。森永乳業は練乳の生産からスタートした会社なのです。



4.大正時代「練乳森永ミルク」発売

1919年に、一般家庭用の練乳として「練乳森永ミルク」(加糖練乳)が発売されました。練乳は育児用の人工栄養ミルクとして広く使用されていましたが、砂糖が多く含まれています。そこで、育児用ミルクとして適した調製粉乳「森永ドライミルク」が1920年より発売されました。

■「ミルリン」について

この牛のキャラクターは、1956年に、当時の「森永ミルク 加糖れん乳」と「森永βドライミルク」(育児用の調製粉乳)の2つの商品に初めて採用されました。

当時はデザイナーがいなかった時代。このキャラクターは画家の方に描いていただいたものです。その後はさまざまな森永乳業の商品パッケージのシンボルとして活躍しています。

そして2012年8月20日、お客さまからの公募により、登場から56年目にしてついに“ミルリン”という名前が決定いたしました。ミルクをたくさん出してくれた牛さんで、首のベルがリンリンと鳴っているイメージからきた、かわいらしい名前です。



以上