

生活情報誌 Mart と『森永クリープ』がコラボレーション
各地特産物を使用した“ミルク生まれ”のクリープレシピが楽しめる
“クリープカフェ”全国キャラバンを実施

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:古川紘一)は、インスタントクリームパウダー「クリープ」の“ミルク生まれのおいしさ”をより多くのお客様へ実感して頂くために、札幌・名古屋・大阪・福岡・東京を巡る“**クリープカフェ**”全国キャラバンを10月から12月上旬まで実施いたします。

“クリープカフェ”全国キャラバンでは10月6日、7日の北海道を皮切りに、名古屋、大阪、福岡を巡り、最後の12月4日、5日の東京まで全国5都市を巡り、各地の特産物を使ったクリープレシピを提供し、“ミルク生まれ”のクリープの魅力を発信していきます。

当イベントでは都市参加型地産地消イベント“マルシェ・ジャポン”内に特別ブースを設置し、「クリープ」と各地方特産物を使用したワンプレートごはん、ドリンクを販売いたします。販売するメニューは、大人気生活情報誌「Mart」にご協力いただき、ワンプレートごはんのメニュー開発を「Mart」読者オススメの地方人気カフェが担当、さらにオリジナルドリンクの開発には各地方の「Mart」読者会員にご意見をいただきました。

今後も、「森永クリープ」はミルク生まれという最大の特長を活かし、様々な活用法を提案し、お客さまの豊かで楽しい、ご家族との食生活を便利に支える商品として貢献して参ります。



<“クリープカフェ”キャラバンロゴ>



<“クリープカフェ”キャラバンキッチンカー>

<参考資料>

“クリープカフェ”キャラバンについて

<プロモーション概要について>

・「クリープで作るワンプレートごはん」をテーマに、地方の特産品を使用したワンプレートごはん&ドリンクセットを販売。

※ワンプレートごはん

「数品のメニューをひとつのお皿に盛り付けるごはん」のこと。食事で使い切れなかった食材や残ったメニューを寄せ集めることで、『手間をかけず、手間をかけたように見える』という利点があり、Mart 読者内で話題をよんでいる。

・人気生活情報誌「Mart」とコラボレーションし、ワンプレートごはンは『Mart』読者オススメ地方の人気カフェが開発を担当。また、オリジナルドリンクは地方の『Mart』読者会員が開発協力。

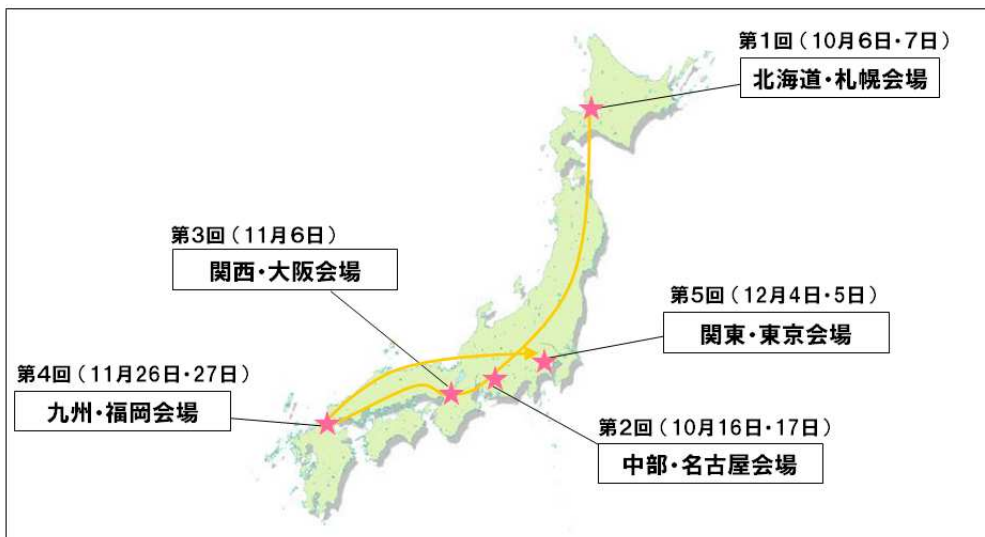
・『Mart』誌面でのイベント告知&各地方のレシピを紹介することにより、イベントへの参加・商品への理解を促す。

<開催会場について>

・全国5箇所の都市参加型地産消イベント「マルシェ・ジャポン」内に特別ブースを設置してイベントを開催

・会場ではクリープカラーのキッチンカー&飲食スペースを設置※大阪・福岡会場については、テントにて開催

<開催スケジュール>



・第一回: 札幌

開催日時: 10月6日(水)、7日(木) 10:00—17:00 場所: 道庁赤レンガ前

・第二回: 名古屋

開催日時: 10月16日(土)、17日(日) 10:00—16:00 場所: アスナル金山(名古屋市中区)

・第三回: 大阪

開催日時: 11月6日(土) 10:30—16:00 場所: ラグザ大阪(大阪市福島区)

・第四回: 福岡

開催日時: 11月26日(金)、27日(土) 11:00—17:00 場所: 福岡市役所前広場

・第五回: 東京

開催日時: 12月4日(土)、5日(日) 10:00—16:00 場所: 青山国連大学前

※ 荒天時の場合は中止となることがございます。

【“クリープカフェ”キャラバン レシピ イメージ】



※当レシピはクリープカフェキャラバンで提供するメニューをイメージしたワンプレート&ドリンクです。実際に提供するレシピではございません。

写真左より

- ・クリープワンプレート(クリープ・クリームシチュー、巾着オムライス、野菜スティック クリープマヨネーズ)
- ・クリープチャイ
- ・クリープカフェ
- ・バナナとアボカドのクリープジュース

「クリープ」について

「クリープ」は、昭和 36 年に「日本初の粉末クリーム」として登場し、今年で発売 49 年を迎えるロングセラー商品です。原材料にこだわり、当社独自の技術で製造することにより、ミルク本来の風味を生かすことに成功しています。また、パウダー状なので保存もしやすく、使い勝手が良いのも特長の一つです。

日本市場のインスタントクリーミングパウダーの中で、唯一の“ミルク由来成分”を原料としており、売り上げ金額トップシェア商品です(2010 年 8 月現在)。

この“ミルク生まれ”という最大の特長をもつ「クリープ」は、コーヒー、紅茶はもちろん、**料理にも活用することが可能です**。牛乳とは異なり、料理を薄めることなくミルクのコクや風味を加えることができるので手軽にご活用いただけます。

この料理への活用法を訴求するため、2009 年 10 月にはクックパッドにてレシピコンテストを実施。今年 2 月には、新宿サザンテラスにて期間限定でクリープカフェをオープンするなど、料理にも使用できるという新たな特長をお客さまに認知いただくため日々活動しております。クリープオフィシャルホームページには、料理やお菓子など本格的なレシピ情報も発信しております。また、今年 9 月より料理研究家 SHIORI さんのオリジナルレシピも公開中し、「クリープ」の様々な使い方を提案してまいります。



「クリープ」HP: <http://www.creap.jp>

マルシェ・ジャポンとは

「マルシェ・ジャポン」は 2009 年秋、農林水産省の助成により全国各都市で始まった都市住民参加型の市場(マルシェ)です。従来の直売所・イベントとは違い、様々な地域の生産者が都市部に住む消費者と対面で販売することで、生産者・出店者は流行に敏感な都市住民に対して商材の魅力を直接伝えることができ、消費者は既存流通では得られない安心感・満足感を体感できます。

Mart とは

生活を豊かに楽しむための情報に敏感で行動的な 20~30 代のミセスを対象とした生活情報誌。



マルシェ・ジャポン