

～“ピーマン嫌い”をかつお節で克服！？～

マンガ家の吉本ユータヌキさんと初コラボ！

漫画「苦手なピーマンをかつお節で料理してみたら…」を Twitter で投稿

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩、以下 ヤマキ)は、かつお節の価値や魅力を広める活動「ヤマキ かつお節プラス®」の一環として、マンガ家の吉本ユータヌキさんとコラボレーションし、漫画「苦手なピーマンをかつお節で料理してみたら…」を制作しました。吉本さんの公式 Twitter(<https://twitter.com/horahareta13>)にて公開しています。



(c)吉本ユータヌキ/コルク



■企画背景

「ヤマキ かつお節プラス®」では、「かつお節で、みんなの生活をちょっとプラスに。」をテーマに、かつお節のいいところの発信や、生活者の皆さまと交流を図る企画を行っています。

今回は、お子さんのいるご家庭に向けて“かつお節のいいところ”を広めたいという思いから、3児の父であり、日常のコミカルな漫画が Twitter で大人気のマンガ家 吉本ユータヌキさんとコラボし、漫画を制作しました。

■コラボ漫画「苦手なピーマンをかつお節で料理してみたら…」について

今回の制作にあたり、「ヤマキ かつお節プラス®」サイトのコンテンツのひとつである「かつお節自由研究(https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuo_bushikenkyu/)」の中から『かつお節×○○』の料理を吉本さんとお子さんが実食。その中から最も味わいの変化に驚きを感じた「無限ピーマン(ピーマン×かつお節)」について漫画を制作していただきました。

漫画では、子どもを持つ父としての視点で、食卓の様子やお子さんの反応などを交えてリアルな情景が描写されています。

様々な「かつお節×○○」の料理を 実食いただいた際の Twitter 投稿

吉本ユータヌキ@2月23日に本が出来ます
@horahareta13

ヤマキさんから「かつお節のいいところ」をもっと広めたい!と、ご依頼とかつお節を大量にいただきました!

いろんなものにかけてみて、美味しかったものを2月中にマンガしたいと思います~! #ヤマキ #pr



1日目! オススメしてもらったカレーにかつお節!

辛さがマイルドになったし、めちゃ美味しかった! 子どもたちが食べるのに良さそう! #ヤマキ



漫画に登場する「かつお節入り！無限ピーマン」

かつお節には苦味を抑える力があります。かつお節をまぶすことで、お子さんを中心に苦手な方が多いピーマンやゴーヤが食べやすくなります。

無限ピーマンの効果とレシピについて：<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushikenkyu/green-pepper>

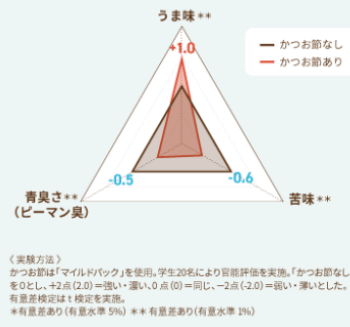
無限ピーマン

子どもを中心に、苦手な人が多いピーマンですが、
かつお節をまぶすと苦味が減ったという声も！
実際にかつお節の有無で味がどう変わるのか調べてみました。



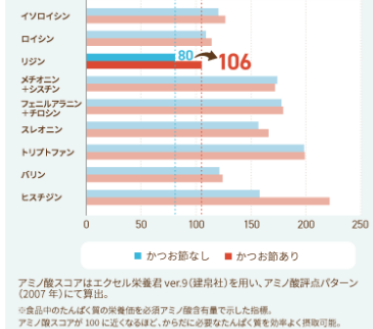
味・香りの変化

おいしさランキング No.3



アミノ酸スコア*

アミノ酸スコアの数値アップ!



■吉本ユータヌキさんプロフィール

1986年生まれ、大阪出身/滋賀在住のマンガ家であり、3児の父。

子どもの成長を残す意味で描き始めた漫画『おもち日和』で集英社より出版デビュー。

無理しすぎない頑張りすぎないをモットーに、読む人の肩の力が抜けるようなエッセイ漫画を描く。

2023年2月に著書『気にしすぎな人クラブへようこそ』を発売。

フォロワー数: Twitter10.6万人、Instagram1.5万人 (2023年2月22日現在)

Twitter: <https://twitter.com/horahareta13>

Instagram: <https://www.instagram.com/horahareta13/?hl=ja>



■ヤマキ公式 Twitter アカウント

アカウント名:『鰹節屋・だし屋、ヤマキ。』(@yamaki_official)

URL: https://twitter.com/yamaki_official

こだわりのかつお節・だしの魅力や、かつお節・めんつゆ・白だしを活用したレシピ、ヤマキ社内の様子、その他たのしい企画をご紹介します。



■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、

「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしています。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト: <https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>