

2020 年 6 月 30 日

報道関係者各位

「マーガリン」のクックパッド内検索頻度が前年同月比約170%！ 「ラーマ」ブランド商品を使用したおすすめマーガリンレシピをご紹介します

料理レシピサービス クックパッドでの閲覧数が前年比154%のパウンドケーキや、旬のなすの炒め物レシピをご提案

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長:八馬 史尚、以下 当社）の家庭用マーガリン「ラーマ」ブランドは、2021 年に発売 55 周年を迎える信頼のブランドとして長年ご愛顧をいただいています。新型コロナウイルス感染拡大の影響で内食需要が高まるなか、マーガリンの料理用途の使用頻度が増えています。クックパッドの検索データ分析サービス「たべみる」によると、2020 年 4 月のクックパッド内の「マーガリン」という単語の検索頻度が前年同月比約 170%と大幅に伸長していることがわかりました。当社は、そのようなマーガリンへの興味・関心の高まりから、「ラーマ」ブランド各商品を使った人気レシピや、季節のおすすめレシピをご紹介します。クックパッドの当社レシピのうち、「つくれば※1」が 1,000 件以上ついている殿堂入りレシピで、さらにクックパッドでの閲覧数が前年比 154%（対象期間 2020 年 3 月 11 日～2020 年 5 月 9 日）と最近人気が増した「バター好きの♪オレンジ薫るパウンドケーキ」や、旬の夏野菜「なす」を使った「バターの風味♪なすと豚肉のみそ炒め」等、是非お試しください。



「バター好きの♪オレンジ薫るパウンドケーキ」



「バターの風味♪なすと豚肉のみそ炒め」

※1 つくれば…クックパッドに投稿されているレシピをユーザーが実際に作り、その感想を写真付きで投稿する仕組みのこと。

■背景・当社の想い

新型コロナウイルス感染拡大の影響で、家にいる時間が多くなったことで、家庭での食事機会が増加しました。クックパッドの検索データ分析サービス「たべみる」によると、「マーガリン」のSI値※2は前年同月比約170%で、マーガリンを使用した料理の検索頻度が増えていることがわかりました。また、当社がクックパッドに掲載しているレシピでも、マーガリンを使用したお菓子のPV数（表示回数）が急増しました。そこで当社は、そのようなマーガリンへの興味・関心の高まりから、「ラーマ」ブランドのマーガリンを使用した人気レシピや季節のおすすめレシピをご提案します。皆さまがおうちでおいしさを喜び、コミュニケーションを楽しんでいただく機会につながればと考えております。

※2 SI値…クックパッド内での検索1,000回当たりの検索頻度を表した数字

■商品紹介

【ラーマ バターの風味】

豊かな香りのある濃厚なバターの風味のマーガリンです。どんなパンにも合いますが、特にトーストにぴったりのおいしさです。お料理にお使いいただいても、バターの風味をお楽しみいただけます。



【ラーマ バター好きのためのマーガリン】

当社独自の“味わいMTE製法”でバターのようなコクと味わいを実現しました。マーガリンの使いやすさとバターのようなおいしさを兼ね備えたマーガリンです。

加熱するとコクと風味がアップするので、トーストはもちろん、ホワイトソースやソテーなどのお料理や、お菓子作りなどにお使いいただけます。



■レシピ紹介

「バター好きの♪オレンジ薫るパウンドケーキ」（井上真里恵先生考案）

時間が経ってもしっとりおいしい、香り豊かなパウンドケーキ。オレンジ以外にも、お好みのトッピングで楽しんで下さいね♪「ラーマ バター好きのためのマーガリン」を使うと香り高くふっくらと焼き上がります。

<材料（18x8x6cm のパウンド型 1 台分）>

ラーマ「バター好きのためのマーガリン」80g

砂糖 80g

卵 2 個

薄力粉 100g

ベーキングパウダー 小さじ 1/2

マーマレードジャム 適量

[オレンジコンポート]

オレンジ 1 個

A 水 150ml

A 砂糖 50g



詳細はクックパッドのレシピをご参照ください

<https://cookpad.com/ct/189144>

<作り方>

- 1.ラーマ「バター好きのためのマーガリン」を使います。
- 2.オレンジコンポートを作る。オレンジはよく洗い、皮ごと 5mm 厚さの輪切りにする（7 枚程度）。
- 3.小鍋に 2 と A を入れて中火にかける。砂糖が溶けたら落としふたをし、弱火で 10～15 分煮る。そのまま冷ましておく。
- 4.ボウルにラーマ「バター好きのためのマーガリン」を入れ、砂糖を加えて泡立て器ですり混ぜる。
- 5.別のボウルに卵を割り入れてほぐし、4 に少しずつ加えながら、混ぜ合わせる。
- 6.薄力粉とベーキングパウダーを合わせて網でふるい、3 回に分けて 5 に加え混ぜ合わせる。
- 7.オレンジコンポート 3 枚を粗く刻み、6 に加え混ぜる。
- 8.型にラーマ「バター好きのためのマーガリン」（分量外）を刷毛で薄くぬって冷蔵庫で冷やし、小麦粉（分量外）をはたく。
- 9.8 の型に 7 を八分目まで流し入れる。オレンジコンポートの水分をペーパーで軽くふき取って十字に切り、生地の上にのせる。
- 10.180℃に余熱したオーブンで 35～40 分焼く。焼いている途中、膨らんで開いた隙間部分に余ったオレンジを数枚のせる。
- 11.竹串を刺し、生地がついてこなかったら焼き上がり。仕上げに刷毛で表面にマーマレードジャムをぬる。

「バター風味」なすと豚肉のみそ炒め（井上真里恵先生考案）

ジューシーななすと豚肉に、香ばしく焼けたみそとバターの風味がマッチ！ ごはんが進む新定番おかずです。豊かな香りと濃厚なバター風味で料理にも活躍するマーガリン「ラーマ バター風味」を使った簡単レシピ。みそ炒めにバターの風味が加わると、香りが一段とアップし、食欲を刺激します！

<材料（4人分）>

ラーマ「バター風味」大さじ2

なす4本

豚バラ薄切り肉200g

にんにく 1片

■ A

みそ大さじ2

しょうゆ大さじ1

砂糖大さじ1

酒・みりん各大さじ1

ごま油 少々



詳細はクックパッドのレシピをご参照ください

<https://cookpad.com/ct/189145>

<作り方>

- 1.ラーマ「バター風味」を使います。
- 2.なすは乱切りにする。にんにくはみじん切り、豚肉は食べやすい大きさに切る。Aは混ぜておく。
- 3.フライパンにラーマ「バター風味」とにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ったらなすを加えて強火で炒める。
- 4.なすがしんなりしてきたら豚肉を加えて炒め、肉の色が変わったらAを回し入れて炒め合わせる。器に盛り、青じそを散らす。

その他にも、当社ではクックパッドに、家庭用マーガリン「ラーマ」ブランド各商品を使った130点を超える種類のレシピを掲載しています。是非お試しください！ <https://cookpad.com/ct/189143>

「ラーマ バター風味」に関する詳細情報はこちらをご覧ください。当社のトランス脂肪酸への取り組みも紹介しています。 <https://product-j-oil.dga.jp/detail.html?id=33&category=20&page=1>

● 「ラーマ 親子スープジャープレゼントキャンペーン」ご紹介

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて「ラーマ親子スープジャー プレゼントキャンペーン」を実施しています。期間中に対象商品のバーコードを専用応募はがきまたは郵便はがきに貼付しご応募いただくと、抽選でラーマオリジナル親子スープジャー100名、オリーブオイルエクストラバージンギフト 400名にプレゼントします。

<応募方法>

店頭専用応募はがき、キャンペーンサイトよりダウンロードして印刷した専用応募はがき、または郵便はがきに、対象商品のバーコードを必要枚数分貼付し（A賞：2枚、B賞：1枚）、①郵便番号②住所③氏名④年齢⑤性別⑥電話番号⑦応募コースをご記入のうえ、下記宛先まで規定料金分の切手を貼ってご応募ください。お一人様何口でもご応募いただけますが、はがき1枚につき1口の応募とさせていただきます。

<応募期間>

2020年4月1日(水)～2020年8月31日(月) 当日消印有効

詳細は、以下のURL先のキャンペーンページをご参照ください。

<https://www.j-oil.com/rama2020cp/>

● 井上真里恵先生ご紹介

井上食生活デザイン主宰。

料理研究家、フードスタイリスト、アスリートフードマイスター。フランスのル・コルドンブルーへ留学後、料理研究家に師事。カフェパティシエ、料理教室講師を経て料理教室を開校。各方面で料理指導を中心に、雑誌、広告、企業、店舗へのレシピ提案、商品開発など、食に関する多様な分野で活動中。

著書「きょうのおやつ」（成美堂出版）

● 出典：クックパッド（株） たべみる

料理レシピサービス「クックパッド」の検索・アクセスログを活用した、明日の食が見えるビッグデータサービス。食材・地域・季節・食シーン（"誕生日"や"運動会"など）といった様々な切り口で分析を行うことができ、食品製造業・流通業・小売業の企業の多くに活用されています。

<本件に関するお客様のお問い合わせ先>

株式会社J-オイルミルズ お客様相談室

メールフォーム: <https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社J-オイルミルズ 広報・IRグループ 樋田、向浜

E-mail: pr@j-oil.com