

No.23-39
2023年10月4日

10月9日は「スポーツの日」！

世界で活躍するプロスノーボーダー^{いわぶちれいら}岩渕麗楽選手が
アスリートにおすすめ！おいしくたんぱく質を摂れるお好み焼きづくりに挑戦!!
～パフォーマンスを維持する食事のヒミツについても聞きました！～

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、当社がスポンサー契約をしているプロスノーボーダー岩渕麗楽（いわぶちれいら）選手を起用したレシピ動画 第2弾「明太子と枝豆のお好み焼き」を、10月9日「スポーツの日」に先駆け本日10月4日に「昭和産業公式 YouTube チャンネル」にて公開しましたのでお知らせします。

今回は、ふっくら焼き上がる！と人気の『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』を使用し、岩渕選手が大好きな明太子を使ったお好み焼きに挑戦！スノーボードの回転技「バックフリップ」をイメージしてお好み焼きをひっくり返すシーンは必見です。料理の合間には、アスリート岩渕選手に「普段の食事で気を付けていること」や「試合前などの勝負飯」などパフォーマンスを維持する食事のヒミツも語っていただきました。さらに海外での和食ブームや訪日観光の人気を受け、岩渕選手は前回に引き続き英語で料理手順を紹介。世界で活躍する岩渕選手ならではの発信力にも注目です。

その他、岩渕選手の食レポート動画や撮影の裏側は、ショート動画にて順次「昭和産業公式 X（旧 Twitter）」（@showasangyo_co）にて公開していきます。そちらも合わせてお楽しみください。

URL : <https://youtu.be/zwxYSR9R7jU>



また、第2弾動画公開を記念して、10月4日より「お好み焼きで岩渕麗楽選手応援キャンペーン」を昭和産業公式 X（旧 Twitter）でスタートします。ぜひ動画をご視聴いただきご応募ください。

■動画概要

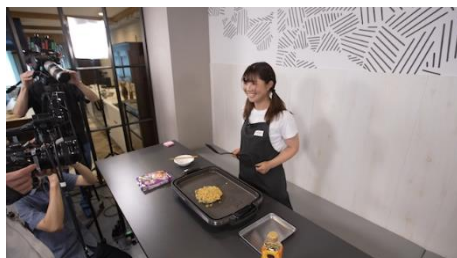
プロスノーボーダー岩渕麗楽選手が、お好み焼きに挑戦！

『おいしく焼ける魔法のお好み焼粉』を使い、岩渕選手が大好きな明太子と枝豆を使用した、岩渕選手オリジナルレシピでのお好み焼きをつくります。

- ・タイトル： レシピ動画 第2弾「明太子と枝豆のお好み焼き」
- ・公開日： 2023年10月4日（水）10:00～
- ・出演者： プロスノーボーダー 岩渕麗楽選手
- ・動画 URL： <https://youtu.be/zwxYSR9R7jU>



■撮影時の様子



■ショート動画

ショート動画 URL（お好み焼き試食）： <https://youtube.com/shorts/nbyLe-CI5uc>



■岩渕選手コメント

普段の食生活で気を付けていること

お肉はできるだけ油が少ないもの、鶏肉を中心に食べています。

日本に帰って来た時に食べたくなるもの

お寿司ともつ煮ですね！その二つが好きなので！もつ煮は母親がよく作ってくれたので、あまり外で食べることはないですけど、その味が思い出深くて食べたくになります。

試合前の勝負飯は？

勝負飯はあまりないんです。緊張してしまうため、あまり食べないようにしているときもあります。

■岩渕麗楽（いわぶちれいら）選手 プロフィール

生年月日： 2001年12月14日（21歳）

出身地： 岩手県一関市

競技： スノーボード スロープスタイル ビッグエア

所属： BURTON

主な戦歴： 2022年 北京オリンピック スノーボード スロープスタイル5位 入賞

2022年 北京オリンピック スノーボード ビッグエア4位 入賞

2022年 ワールドカップ ビッグエア（スイス）優勝

2022年 ワールドカップ ビッグエア（カナダ）3位

2022-23 シーズン FIS ワールドカップ ビッグエア競技
年間ランキング1位（3年連続）

2023年 ワールドカップ スロープスタイル（スイス）4位

2023年 X GAMES ASPEN SLOPESTYLE 4位

2023年 X GAMES ASPEN BIGAIR 優勝



■第2弾動画公開記念「お好み焼きで岩渕麗楽選手応援キャンペーン」 実施概要

岩渕選手起用のレシピ動画第2弾公開を記念して、昭和産業公式X（旧 Twitter）アカウントにて、抽選で10名様に「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」3袋と「オレインリッチ 600g」1本をセットでプレゼントする「お好み焼きで岩渕麗楽選手応援キャンペーン」を実施します。

・応募期間

2023年10月4日（水）12:10 ～ 10月22日（日）23:59

・応募方法

1. 昭和産業公式X（旧 Twitter）（@showasangyo_co）アカウントをフォロー

2. 該当のキャンペーン投稿をリポスト

* 動画の感想や岩渕選手への応援コメントを、該当のキャンペーン投稿にリプライすると当選確率が上がります。

・プレゼント商品

1. 「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」3袋

2. 「オレインリッチ 600g」1本

・当選者数

10名（抽選）



■動画で使ったレシピ



明太子と枝豆のお好み焼き



【材料】2 枚分

「おいしく焼ける魔法のお好み焼粉」1 袋(100g)
水 100ml
卵 2 個
刻みキャベツ(5 mm角) 200g
明太子 1 腹
枝豆(茹で) 100~120g
オレインリッチ 少々
＜トッピング＞
ソース、マヨネーズ、鰹節など

【作り方】

1. 明太子は 1cm 幅の輪切りにし、茹でた枝豆はさやから中身を取り出します。
2. ボウルに水とお好み焼粉を入れてよく混ぜ、キャベツ、卵、枝豆を加えてざっくり混ぜます。
3. 生地を半量に分けます。
4. フライパンに油少々を熱し、3 の生地の 3/4 量を直径 15 cm くらいの大きさにして明太子 1/2 量を乗せます。残りの生地で明太子を覆うようにし、中火で 4~5 分焼きます。
5. 裏返して蓋をし、さらに 5 分焼きます。さらに裏返して蓋を外して 1 分焼きます。
6. ソース、マヨネーズ、鰹節などをトッピングしてお召し上がりください。

■今回使用した商品



おいしく焼ける魔法のお好み焼粉

3 つのポイント(魔法)でおいしいお好み焼きが失敗なく作れます。

(1) 使い切り簡単小分けパック

(2) ふっくら食感！

おいしく焼けるこだわりの配合

(3) 見やすくわかりやすいレシピ

冷凍して温め直しても、ふっくらおいしいお好み焼きが召し上がれます。

大人気商品です。



オレインリッチ

オレイン酸を 80%含有※したプレミアムな健康ひまわり油です。オレイン酸がオリーブ油や高オレイン酸べに花油より多く含まれている油です。

コレステロールゼロでビタミン E も豊富な栄養機能食品です。

あっさり・油っぽくない・素材の味を引き立てるので、揚げ物、炒め物、ドレッシングなどのいろいろなお料理にぴったりの油です。

※当社調べ

<昭和産業公式 X (旧 Twitter) >

https://twitter.com/showasangyo_co

<昭和産業公式 YouTube>

<https://www.youtube.com/@ShowaSangyoChannel/featured>

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL : 03-3257-2042 担当 : 赤松・塩谷