

2021年8月26日(木)

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

**8月18日「オリザの米油の日」イベント実施****記念日当日に料理教室イベントを開催  
こめ油使用方法やレパートリーなどを紹介！**

オリザ油化株式会社(本社:愛知県一宮市、代表取締役:村井弘道、以下「オリザ油化」)は、一般社団法人日本記念日協会に登録中の「8月18日 オリザの米油の日」に料理教室イベントを開催した。

数年前からの健康油ブームを牽引する米油。SDGs素材として日本でも世界でも注目され始めており、コロナ禍で家食が進む中、良い食材を良い油で調理するシーンが増え、汎用性の高さから家庭用食用油市場でも人気商品となっている。コロナ禍の為、感染防止対策を講じ、地元愛知県の他、三重県の2会場にて、大人から子供まで楽しめて米油をより知っていただく料理教室イベントを広範囲に開催した。

★米油を使った特製チキンスパイスカレー★ 講師:西尾樹里先生(名古屋市にて「oisy 料理教室」開催)  
ルーから作る特製夏カレー。混ぜ合わせたスパイスの味を損なわないのが米油。ルー作り、チキンや夏野菜の揚げ焼き、付合わせのラペ、炊飯やナン作りにも! 様々な用途で汎用性の高い米油をご紹介します。



★親子手打ちサラダうどん★ 講師:川口かな江先生(三重県四日市市にて料理教室「Kitchen Ciao!」開催)  
粉からうどんを作り、めんつゆも鰹節から作るこだわりぶり! 米油はドレッシングととり天で使用。  
色どり鮮やか紫玉ねぎドレッシング(玉ねぎが苦手なお子様におすすめ! 辛い! )  
油臭の発生も少なくご家庭での調理の良さ、油ハネが少なくお子供も調理しやすい油としてご紹介。



《今回料理教室でのレシピは追って弊社HPに掲載致しますので、しばらくお待ちください》

オリザ油化は記念日登録以降、米油の魅力を伝える為、揚げ物用途や炒め物用途としてはもちろん、ドレッシングや様々な万能たれなど幅広くレシピ拡充を進めており、「#オリザの米油の日」「#オリザの米油」「#こめ油レシピ」など SNS 展開も今後強化していきます。

“米(オリザ)から日々進化する” オリザ油化が発信する『オリザの米油』に、今後是非ご期待ください。

【最新レシピ検索はコチラ】→ <https://komeabura.life/recipe/>