

<ニュースリリース>

4月29日(昭和の日)を「ナポリタンの日」に制定！

昭和生まれの洋食・ナポリタンを盛り上げる、新企画も始動

カゴメ株式会社(代表取締役社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)では、このたび、ナポリタンの魅力をより多くの方々に伝えることを目的として、昭和の日である4月29日を「ナポリタンの日」に制定し、一般社団法人日本記念日協会より、正式な記念日として認定を受けました。

2018年4月1日(日)からは、WEBキャンペーンやイベント出展など、「ナポリタンの日」制定を記念したさまざまな新企画を展開します。

■4月29日(昭和の日)は「ナポリタンの日」

発売開始から100年以上の歴史を持つ「カゴメトマトケチャップ」は、ナポリタンをはじめとした昭和の洋食文化と共に発展を遂げてきました。

今回、カゴメでは、長年にわたり多くの人から親しまれてきた、昭和生まれの洋食・ナポリタンを、さらに盛り上げていくべく、昭和の日である4月29日を「ナポリタンの日」として制定。一般社団法人日本記念日協会に申請をおこない、正式な記念日として認定を受けました。



■「ナポリタンの日」を盛り上げる新企画について

今回の「ナポリタンの日」制定を記念し、2018年4月から「ナポリタン」をテーマにした、さまざまな新企画を展開してまいります。

1. 「ナポリタンの日」特設サイトをオープン ～イチオシのナポリタン＝“推しナポ”を募集するキャンペーンも実施～

2018年4月1日(日)には、「ナポリタンの日」制定を記念した特設サイトをオープン。サイト内では、「追いケチャナポリタン」をはじめとしたカゴメのおすすめレシピや、おいしいナポリタンが楽しめる店舗、ナポリタンの惣菜取扱い店などを紹介しています。



さらに、同日より、イチオシのナポリタン＝“推しナポ”を募集するキャンペーン企画も展開中です。本キャンペーンでは、“推しナポ”写真を投稿いただいた方の中から、抽選で100名様に、カゴメの人気商品を詰め合わせたオリジナルセットをプレゼントします。キャンペーンの応募受付期間は2018年4月1日(日)～5月31日(木)です。応募方法の詳細はキャンペーンサイトをご参照ください。

⇒「ナポリタンの日」特設サイト <https://c-so.net/kagomesp/>

⇒“推しナポ”投稿キャンペーン キャンペーンサイト <https://c-so.net/kagomesp/room/582/>

2. “ナポリたん”に続く公式キャラクター展開 ～今年は“ナポリたん”にライバルが登場！～

カゴメでは、ナポリたんの魅力を多くの人に伝えるための公式キャラクターとして、ナポリたんを擬人化した“ナポリたん”を展開しています。2017年4月のキャラクター発表時には、Twitterにおいて「トレンド入り」を果たすなど、WEBを中心に大きな注目を集めました。

今回の企画では、“ナポリたん”のライバルとして、新キャラクター“ミート総帥(そうすい)”が登場。ミートソースのすばらしさを伝えるために生まれた「ミートソースの精霊」という設定のもと、ミートソースを擬人化したオリジナルキャラクターとして展開してまいります。



⇒“ナポリたん&ミート総帥”特設サイト <http://www.kagome.co.jp/campaign/napomeat/>

3. 『ニコニコ超会議 2018』ブース出展 ～「ナポリたん VS ミートソース」をテーマに特別企画を展開～

2018年4月28日(土)、29日(日・祝)に開催される『ニコニコ超会議 2018』(幕張メッセ)では、特設ブースを出展し、“ナポリたん”と“ミート総帥”のステージイベントを開催いたします。

また、そのほかにも、「ナポリたん VS ミートソース」をテーマとした、さまざまな特別企画で「ナポリたんの日」当日を盛り上げてまいります。

■特別企画①「ナポリたん VS ミート総帥」対決ステージイベント ※2018年4月29日(日)

ブース内のイベントステージにて、“ナポリたん”と“ミート総帥”の対決企画を実施します。「日本のスパゲティ代表」の座をかけた2人の戦いの結末に、ぜひご注目ください。ステージには、スペシャルゲストも登場予定です。

■特別企画② 超料理動画投稿祭『究極のナポリたん&至高のミートソース』 ※2018年4月28日(土)

特別企画として、料理動画の投稿コンテストを開催。「究極のナポリたん」「至高のミートソース」をテーマに投稿された料理動画を、当日会場で紹介・表彰します。

■特別企画③ フード販売&購入いただいた方への限定プレゼント企画 ※2018年4月28日(土)、4月29日(日)

ブース内では、カゴメが監修したオリジナルレシピで作った、「ナポリたん」と「ミートソース」のフード販売も予定しています。当日、各メニューをお買い上げの方には、『ニコニコ超会議 2018』限定のスペシャルグッズをプレゼントします。

そのほかにも、今回限りの特別なステージイベント企画なども開催予定です。最新情報は、特設サイトをご参照ください。

⇒『ニコニコ超会議 2018』超料理ブース サイト https://chokaigi.jp/2018/booth/cho_ryori.html

<「ニコニコ超会議 2018」について>

ニコニコ動画のあらゆるカテゴリを網羅するユーザー主体の超巨大イベント。「ニコニコ動画のすべて(だいたい)を地上で再現する」をコンセプトに、2018年4月28日(土)、29日(日・祝)に幕張メッセ国際展示場1～11ホール+イベントホールにて開催。(公式サイト:<http://www.chokaigi.jp/2018/guide/>)

4.「スパゲッティのパンチョ」コラボメニュー展開 ～キャラクターグッズがもらえるキャンペーン企画も～

また、ナポリタンやミートソースなどのメニューで人気を集める外食店「スパゲッティのパンチョ」において、“ナポリたん”と“ミート総帥”のコラボメニューの提供を開始。

さらに、期間中にコラボメニューをご購入いただいた方には、“ミート総帥”のグッズをプレゼントするキャンペーンも実施します。コラボメニューおよびキャンペーンの詳細は、特設サイトで後日公開予定です。

⇒“ナポリたん&ミート総帥” 特設サイト <http://www.kagome.co.jp/campaign/napomeat/>

【参考】カゴメ おすすめ！ナポリタン&ミートソースレシピ

カゴメでは、「カゴメトマトケチャップ」や「カゴメ基本のトマトソース」を使った、手軽でおいしいナポリタン、ミートソースのレシピを紹介しています。

■おすすめナポリタンレシピ例

これぞナポリタンの王道！「追いケチャナポリタン」



カゴメトマトケチャップ(500g)

<材料/2人分>

- ・カゴメトマトケチャップ：大さじ8
- ・スパゲティ：200g
- ・ウインナーソーセージ：2本
- ・玉ねぎ：1/2個
- ・ピーマン：1個
- ・マッシュルーム：1パック
- ・バター：大さじ1
- ・牛乳：大さじ2
- ・塩・こしょう：各少々



<作り方>

- 【1】スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯でゆでておく。
- 【2】ウインナーは斜め薄切りにする。玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームは薄切りにする。
- 【3】フライパンにバターを熱し、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマンの順に加え強火で手早く炒め、塩・こしょう、トマトケチャップの半量を加えて炒め合わせる。
- 【4】【1】のスパゲティを加えて手早く炒め合わせ、残りのトマトケチャップ、牛乳を加えて麺にからめるように炒める。
- 【5】皿に盛り、お好みでパルメザンチーズをふる。

<ワンポイントアドバイス>

ケチャップを2回に分けて加える点と牛乳を加える点がポイント。2回目のケチャップ＝「追いケチャ」により、フレッシュ感のあるナポリタンになります。また、牛乳によりコクとまろやかさが加わります。



■おすすめミートソースレシピ例

じゅわトロうま～の波状攻撃！「チーズボールミートソース」



DELISH
KITCHEN

<材料/2人分> ※レシピ提供: DELISH KITCHEN

- ・カゴメ基本のトマトソース: 1缶(295g)
- ・カゴメ醸熟ソース ウスター: 小さじ 1
- ・合びき肉: 150g
- ・パン粉: 大さじ 2
- ・塩・こしょう: 少々
- ・オリーブオイル: 大さじ 1/2
- ・カゴメトマトケチャップ: 大さじ3
- ・スパゲティ: 200g
- ・玉ねぎ: 1/4 個(70g)
- ・牛乳: 大さじ 2
- ・とろけるチーズ: 3 枚
- ・イタリアンパセリ: 適量

カゴメ基本のトマトソース(295g)



<作り方>

- 【1】玉ねぎはみじん切りにして耐熱ボウルに入れ、600Wのレンジで1分加熱し粗熱をとる。
- 【2】ボウルにパン粉、牛乳を入れて湿らせる。
- 【3】玉ねぎ、合びき肉、塩・こしょうを加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
- 【4】一口大分を手にとって丸くのぼし、中にとろけるチーズを入れて丸める。同様に11個作る。
- 【5】鍋に湯を沸かし、塩(分量外:適量)、スパゲティを入れて表記の時間通りゆでる。
- 【6】フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、【4】を入れて焼き色がつくまで転がしながら中火で炒める。
- 【7】カゴメ基本のトマトソース、カゴメトマトケチャップ、カゴメ醸熟ソース ウスターを加え、ふつふつとしてきたらふたをして弱火で5分煮る。
- 【8】器にスパゲティを盛り、【7】をかけ、イタリアンパセリをのせる。

<ワンポイントアドバイス>

合びき肉を混ぜるときには、しっかりと粘りが出るまで混ぜましょう。粘りを出すことで、焼いたときにヒビが入ったり、崩れてチーズが外に出たりということが起こりにくくなります。

また、トマトソースに、ケチャップやウスターソースを加えることで、よりコクのある味わいに仕上がります。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

トレンドーズ株式会社 <http://www.trenders.co.jp> 担当: 山口

TEL: 03-5774-8896 / FAX: 03-5774-8872 / mail: press@trenders.co.jp