

SNS で包装餅の情報を発信しています

全国餅工業協同組合では SNS（Instagram、YouTube）を活用して包装餅に関する情報を発信しています。

Instagram 企画

令和3年度に引き続き、今回も管理栄養士で料理家の「ひろのさおり」さんにオリジナルレシピを考案いただきました。包装餅の特徴である調理のしやすさを活かし、いままで慣れ親しんだ調理方法に限らない魅力的なレシピ、お餅の美味しい食べ方や調理方法等々を定期的に発信しています。

<https://www.instagram.com/omochi100.jp/>



<ひろのさおりさんについて>

管理栄養士・料理家 株式会社セイボリー代表取締役

料理好きの母親の影響を受け、幼い頃から食や料理への関心を持つ。

大学院在学中にフリーランス管理栄養士として開業。レシピ開発や執筆業、出張料理サービスなどに携わる。大学院修了後、特定保健指導、セミナー・料理教室講師としても活動。2020年株式会社セイボリーを設立。



YouTube 企画

包装餅は保存期限が長く、手軽でいつでも調理が簡単に出来ます。

全国餅工業協同組合ロゴマークのついた「国内産水稲もち米 100%」の包装餅は「手軽で安心・安全」と様々な特徴がありながら、なぜ賞味期限が長いのか、教育系 Youtuber 市岡元気先生がその秘密を解明します。

GENKILABO (<https://www.youtube.com/GENKILABO>)



<GENKILABO について>

2019年、YouTube チャンネル「GENKILABO」を本格始動。現在登録者約60万人、SNS フォロワー数合計100万人超。数々のサイエンスライブ、実験教室を全国各地で開催。最近ではオンラインを活用した実験教室も人気に。