

Eat Well, Live Well.



こねたり
まるめたり
しません
でした



ビーコンとシーアつくね



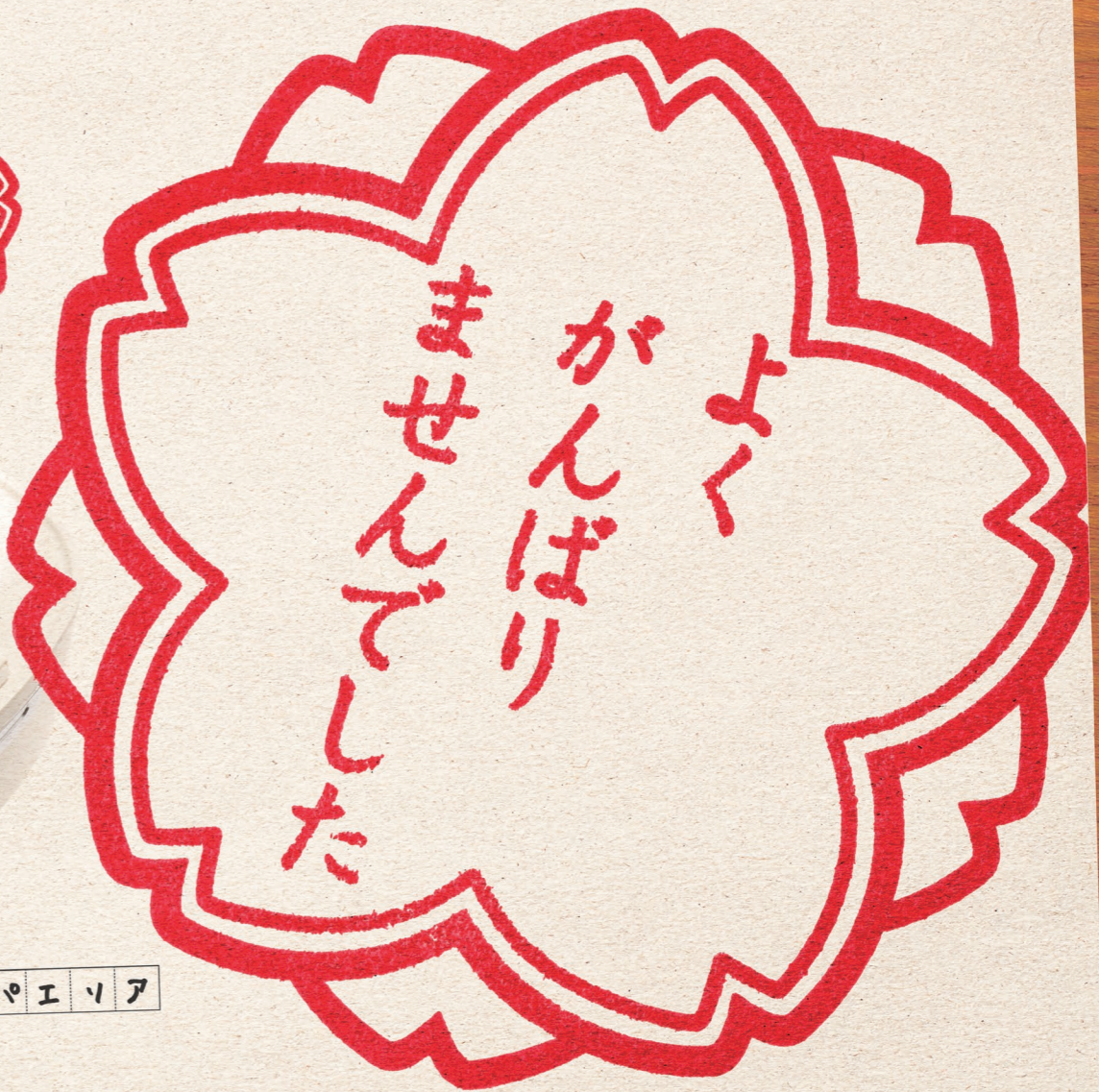
包丁使
いません
でした

ピーラー野菜の
彩りピクルス



入れて
待つだけ
でした

炊飯器DE
シーフードパエリア



がんばり
ませんでした



洗いの
出ません
でした

ホイル&グリルアックパッツ



揚げ
ません
でした

オーブンでつくる
スコッパコロッケ

のせて
焼くだけ
でした



こがしまよたまトースト

包み
ません
でした



フライパンBIG焼売



みじん切り
しません
でした

まるごとオニオンスープ

手を抜いた? とんでもない。
知恵と工夫を足したんです。

共働きの家庭は、およそ6割*。ゆっくり料理する時間は減ってきて
いますが、料理は豊かになっていると思うのです。だって、ほら、
アイデアあふれる時短料理がこんなにも。なかには新しいおいしさを
生んでいるものだって。さあ、今日はどんな知恵と工夫を足しましょうか。
時代が変わっても、より良い食と健康を。味の素(株)が応援します。

*平成27年国勢調査より



代わりに
手間ひま
かけて
おきました

料理をもっとおいしく、もっとかんたんに。
味の素(株)の調味料も、誕生した110年前から同じ想いです。