

<報道関係各位>

オレンジページ
Jeki 株式会社 ジェイアール東日本企画

2012年4月20日

中ぶりコンテンツ『トレインレシピ』新登場!!

- (株)ジェイアール東日本企画は、JR東日本首都圏の中ぶりで、コンテンツ企画『トレインレシピ』の展開を開始いたします。
- コンテンツ提供は(株)オレンジページで、同社が発刊している食情報誌「食べようび」の誌面で取り上げたレシピの中から、電車ひと駅分の短い時間で覚えて楽しんでもらえるレシピを紹介いたします。
- 中ぶりで見た『トレインレシピ』は、「食べようび」の Facebook ページなどでも公開されます。
- 当企画の初回は4月21日(土)からで、今後も毎月20日ごろ展開していきます。

◆ 実施概要 ◆

1. 展 開 期 間 : 2012年4月21日(土)~4月23日(月)
2. 展 開 媒 体 : JR東日本 首都圏主要路線 中ぶり
(山手線、京浜東北線・根岸線、中央線快速、中央総武線各駅停車、京葉線、横浜線、南武線、鶴見線、相模線、埼京線・りんかい線、常磐線、横須賀・総武線快速、青梅線・五日市線、武蔵野線)
3. コンテンツタイトル : 『トレインレシピ』
4. コンテンツ提供 : 株式会社 オレンジページ 「食べようび」
5. デ ザ イ ン :

トレインレシピ 1食目

by 見れば作れる!
読まずに作れる
→ 食べようび

超カンタン。あっという間のひと駅レシピ。

ソフトな中華風にしっかり絡むケチャップ味がたまらない! 材料をのせて並べて、あとはレンジでチン。「あー、今日はなんもしたくない」。そんなときにこそ使える、超速3ステップで完成の満腹レシピです。

レンチン!
ナポリタン焼きそば

◎ 料理時間10分 材料約700kcal 塩分5.5g(1人当たり)

【材料】

- ベーコン 3枚(100g)
- 玉ねぎ 1/2個 (縦に半切)
- ピーマン 1個 (縦半分に切る)
- 中華麺(生) 1玉(150g)
- ピザ用チーズ 20g
- ナポリタンソース 大さじ2
- カスターソース 大さじ2
- オリーブオイル 小さじ1

1 麺をほぐして耐熱皿に広げる

2 材料を順にのせ、ソースを入れて電子レンジで加熱する

3 取り出して上下を返しながら混ぜる

Twitter → @tabyoubi
Facebook → <http://facebook.com/tabyoubi>
企画: 株式会社ジェイアール東日本企画
制作: 株式会社オレンジページ「食べようび」