

便利で人と地球にやさしい
「スマートグリーンパック」が
外でもスマートに料理を楽しむ
キャンプ飯を応援します!

3つのポイント

point 1

キャンプ飯の
人気メニューに
便利な
ダブル
Wキャップ

ダブル
Wキャップで注ぐ量を選べる

鉄板に
ひくときは



アヒージョ・揚げもの用途に
たっぷり注ぐときは



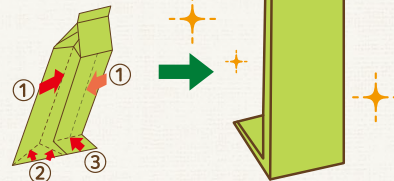
point 2

持ち運びやすく
捨てやすい

四角形の容器だから
整頓しやすい



捨てる時に
かさばらない



point 3

紙パックだから
人と地球に
やさしい

- プラスチック使用量60%以上削減^{*1}
- CO₂排出量26%以上削減^{*1*2}
- 透明外装フィルム不使用
- 使用後は小さくたためてごみ容積約1/2に削減^{*1}



海洋プラスチックごみ削減を目的に環境省が実施している「プラスチック・スマート」キャンペーンに参加しています。

※1 従来の同容量帯容器との比較(当社計算) ※2 容器の製造から廃棄に至る過程における二酸化炭素の排出量

「スマートグリーンパック」ってなに?



注ぐ量が選べるダブルキャップ付きで、持ちやすく捨てやすい、人と地球にやさしい紙パック容器です。従来の同容量帯容器と比較して、プラスチック使用量を60%以上削減した容器です。酸素バリア性・遮光性に優れた素材を使用しており、風味とおいしさを保ちます。



商品ラインナップ

- ・AJINOMOTO さらさら[®]キャノーラ油
- ・AJINOMOTO 大豆の油
- ・AJINOMOTO こめ油
- ・AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン 300g
- ・AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン 500g
- ・AJINOMOTO やさしいオリーブオイル
- ・AJINOMOTO 焙煎ごま香味油
- ・AJINOMOTO ごま油好きの純正ごま油 300g
- ・AJINOMOTO ごま油好きの純正ごま油 500g

おすすめキャンプ飯レシピ



作り方

じゃがいもはあらかじめ、ご自宅で下ごしらえをしてお持ちください。失敗なく、短い時間で作ることができます。
(じゃがいもの下ごしらえ)

じゃがいもはよく洗い、下まで切り落とさないように3mm間隔の切り込みを入れ、5分ほど水にさらす。水気をきって耐熱皿にのせ、ラップをして電子レンジ(600W)で10分加熱する。

材料(2人分)

- ・じゃがいも …… 2個
- ・ブロッコリー …… 1/3株
- ・ミニトマト …… 4個
- ・シュレッドチーズ …… 20g
- ・塩 …… 適量
- ・AJINOMOTO
オリーブオイル …… 大さじ3
- ・パセリ(みじん切り) …… 適量

1. ブロッコリーは小房に分ける。ミニトマトはヘタを取る。
2. スキレットにじゃがいもを切り込みが上になるように入れ、「オリーブオイル」(大さじ2)を切り込みの間に入るようかけたら、じゃがいもを裏返してコンロに火をつけ、焼き色がつくまで3分ほど焼く。
3. じゃがいもを裏返し、スキレットのすき間に1.のブロッコリー・ミニトマトを入れ、塩を全体にふり、「オリーブオイル」(大さじ1)を回しかける。シュレッドチーズをじゃがいもにのせ、アルミホイル等でフタをして5分蒸し焼きにし、パセリをふる。

オリーブオイルでハッセルバックポテト(塩味)

調理時間
約30分



材料(2人分)

- ・食パン(6枚切り) …… 2枚
- ・チルドハンバーグ(市販品) …… 1個(200g)
- ・スライスチーズ …… 2枚
- ・レタス …… 2枚
- ・ミニトマト …… 3個
- ・AJINOMOTO オリーブオイル …… 小さじ4

※スライスチーズは濃厚なコクが楽しめるチェダーチーズがおすすめです。

作り方

1. ハンバーグは湯せんで表示通りに温める。ミニトマトは半分に切る。食パンは2枚とも両面に「オリーブオイル」を小さじ1ずつぬる。
2. ホットサンドパンに食パンを1枚おき、その上にレタスをのせ、ミニトマトを並べ、1.のハンバーグ、スライスチーズをセットしたら、もう一枚の食パンをのせ、しっかりとはさむ。
※レタスとスライスチーズは、半分に折りたたんでのせると、ボリューム感がでて、切り口がより映えます!
3. 2.をコンロの弱火で3分、ひっくり返して2~3分加熱して取り出し、半分に切って皿に盛る。

チーズトマトハンバーグホットサンド

調理時間
約20分



材料(3人分)

- ・カマンベールチーズ …… 1個
- ・ミニトマト …… 4個
- ・ブラウンマッシュルーム …… 4個
- ・ブロッコリー …… 1/3株(80g)
- ・にんにく …… 1片
- ・AJINOMOTO オリーブオイル …… 150ml
- ・塩 …… 少々
- ・粗びき黒こしょう …… 少々
- ・パセリ(みじん切り) …… 適量

作り方

1. カマンベールチーズは表面に切り込みを入れる。ミニトマトはヘタを取る。ブラウンマッシュルームは半分に切り、ブロッコリーは小房に分ける。にんにくは薄切りにする。
2. スキレットの中央にカマンベールチーズを丸ごと入れ、まわりにミニトマト、ブラウンマッシュルーム、ブロッコリー、にんにくを並べ、軽く塩をふる。
3. 2.に「オリーブオイル」を注いでコンロで中火にかけ、野菜に火が通ったら、軽く塩、粗びき黒こしょうをふり、パセリを散らす。

カマンベールアヒージョ

調理時間
約14分

- 炭火や焚き火の場合には、加熱しながら素材への火通りを確認して、作ってください。
- ご使用になる器具が、炭火や焚き火に対応可能かメーカーにご確認ください。
- お好みに「オリーブオイル」をさらにかけてお召し上がりください。