



報道関係各位

2022年4月11日  
モンデリーズ・ジャパン株式会社

**リッツは、外で食べるのもっとおいしい！  
これからのアウトドアシーズンにぴったりの  
簡単&絶品“キャンプ飯”レシピを公開！  
2022年4月11日(月)よりブランドサイトにて**

モンデリーズ・ジャパン株式会社(本社:東京都品川区/代表取締役社長:福本千秋)のクラッカーブランド「リッツ」は、これからのアウトドアシーズンにぴったりの簡単&絶品“キャンプ飯”レシピを2022年4月11日(月)よりブランドサイトにて公開します。



キャンプ料理家・肥田誠氏監修。定番のキャンプ飯から、ガッツリ系、おつまみ、キャンプスイーツまで。どんな食材とも相性抜群のリッツクラッカーがあれば、アウトドアでも簡単に絶品グルメを作れちゃう！

コロナ禍で人気が高まっているキャンプなどのアウトドア。屋外で過ごしやすいシーズンが到来し、今後ますます盛り上がるのが予想されます。そんな中、5年連続国内売上 No.1<sup>\*1</sup> クラッカーブランド「リッツ」は、リッツクラッカーを使って簡単に本格的なアウトドアグルメを楽しんでいただけるよう、「リッツ de キャンプ飯」レシピを公開します。キャンプ料理家・肥田誠氏監修による、定番のキャンプ飯から、ガッツリ系の肉レシピ、お酒にぴったりのおつまみ、キャンプスイーツまで、リッツにひと手間を加えるだけでできる絶品レシピが勢ぞろい！身近な食材で簡単にできるので、外でのキャンプはもちろんのこと、おうちでキャンプ気分を味わいたいときにもおすすめです。レシピは4月11日(月)よりブランドサイトにて公開します。

ブランドサイト: <https://www.ritzcrackers.jp/#recipe>

\*1 インテージ SRI+ 2017年10月~2021年9月 インテージ SRI 2016年10月~2017年9月 ビスケットクラッカーカテゴリ 種類1=クラッカー ブランド別集計販売金額



■「リッツ de キャンプ飯」レシピ

ごろっと野菜&チーズをたっぷりつけて。  
**リッツdeチーズアヒージョ**

|          |              |                   |
|----------|--------------|-------------------|
| 材料 (4人分) | リッツクラッカー 16枚 | マッシュルーム 8個        |
|          | むきエビ 8尾      | カンパルチーズ 1個        |
|          | タコ 100g      | オリーブオイル 300cc     |
|          | フロコリー 1/2個   | 塩胡椒 適量            |
|          | ミニトマト 8個     | ニンニク 1片           |
|          | いんげん 100g    | (またはニンニクチューブ 1cm) |

作り方  
① スキレットにオリーブオイルとニンニクを入れる。  
② カンパルチーズに切れ目を入れて、スキレットの中心に置く。  
③ ①のまわりにカットした野菜を並べ、5分ほど火にかけたら、仕上げに塩胡椒をかける。  
④ リッツクラッカーで具材をすくって食べる。



キャンプ飯の定番アヒージョをリッツでアレンジ！  
とろけるチーズにリッツクラッカーをつけたり、割ってアヒージョに浸したり。白ワインに合わせたいキャンプ飯です。  
アヒージョのオイルが残ったら、唐辛子、ニンニク、パスタを入れてペペロンチーノにするのもおすすめです！

ボリューム満点！新感覚レシピ  
**ワイルド肉巻きリッツ**

|          |              |           |
|----------|--------------|-----------|
| 材料 (4人分) | リッツクラッカー 16枚 | レタス 2枚    |
|          | 豚バラスライス 200g | 小麦粉 適量    |
|          | アスパラガス 2本    | ミニトマト 4個  |
|          | 芽キャベツ 4個     | エリンギ 1本   |
|          | ★ハニーマスタードソース |           |
|          | 粒マスタード 大さじ3  | はちみつ 大さじ3 |

作り方  
① 豚バラを広げて○をかけ、リッツクラッカー2枚を包み込むように巻く。  
② スキレットに①をのせ、油を引いて両面を5分ずつ、焦げ目がつくまで焼く。  
③ ②を皿にうつし、スキレットに残った油で●の素材を、しんなりするまで焼く。  
④ ②を切って★をかけ③とレタスを盛り付ける。



キャンプ飯のメインディッシュのガッツリ系。子供も大人も大好きな肉巻きです。中はサクサク、外はカリカリ！  
家族、友人達とワイワイ楽しく巻いて、好きな野菜と一緒に焼いて楽しみましょう♪ハニーマスタードで、おいしさがアップ。  
色々なタレを試してみるのもおすすめです！

ビールに合わせたいおつまみキャンプ飯。  
とろけた卵とアボカドに「リッツ ブラックペッパー クラッカー」の黒コショウがぴったり。リッツクラッカーを砕いてのせてもよし！すくって食べてもよし！

おつまみにピッタリ！  
**サクとろ！アボカドエッグ**

|    |                      |
|----|----------------------|
| 材料 | リッツブラックペッパークラッカー 16枚 |
|    | アボカド 2個              |
|    | 卵 4個                 |
|    | 塩胡椒 適量               |

作り方  
① アルミホイルで皿を作る。  
② アボカドを半分にカットし、種を取った穴に卵を割り入れる。  
③ アルミホイルに②を入れ、アボカドの底から1cmほどお湯を入れる。上からアルミホイルで作った蓋をして、炭火で蒸し焼きにする。  
④ 卵が半熟になったら、塩胡椒をかけてリッツブラックペッパークラッカーですくって食べる。  
◎ひと手間アレンジ  
卵の代わりに、アボカドの穴にポテトサラダを入れ、むきエビ(8尾)、食べやすくカットしたサーモン(100g)をのせて蒸し焼きにする。



キャンプの定番スイーツ。  
**とろけるリッツスモア**

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 材料 (4人分) | リッツ チョコサンド 18枚             |
|          | マシュマロ 1パック                 |
|          | フルーツ いちご、キウイ、チェリーなど(お好みで)  |
|          | ジャム いちご、マレード、焼きリンゴなど(お好みで) |

作り方  
① リッツ チョコサンドを2つにはがす。  
② マシュマロを、ほんのり焦げ目がつくまで炭火で焼き、①にはさむ。  
③ お好みでジャムやフルーツをトッピングする。



キャンプの一番の楽しみは、食事や片付けが終わった後にみんなで囲む焚火。スモアを焼きながら、家族や友人達とキャンプの思い出話が弾む、そんなキャンプスイーツです。

■レシピ監修：料理家・肥田誠氏



「前菜からデザートまで楽しめるリッツレシピで、家族や友達みんなでアウトドアライフを楽しみましょう！」  
【プロフィール】  
在エジプト大使館の公邸料理人として3年間勤務したのち、外務大臣より優秀公邸料理長の表彰を受ける。現在は、キャンプ料理家として活躍中。常に創意と工夫を心がけることをモットーに、食材を活かした料理の創作に取り組む。

《製品に関する一般消費者からのお問い合わせ先》  
モンデリーズ・ジャパン株式会社 お客様相談室 TEL:0120-199561(通話料無料)

《報道関係各位からのお問い合わせ先》  
モンデリーズ・ジャパン広報事務局：MSL 若菜、高橋  
TEL:03-5719-8933 / FAX:03-5719-8919 / メール:mdlz-pr@msl-japan.com