

料理は、「つくる」時間だけじゃない。  
レシピの「行間」に隠れた真実に光をあてる  
「# 真実のレシピ」公開

～ショートムービーや、サザエさんら起用のグラフィック広告を2021年11月29日より公開～

週に5日以上料理を行う300人に調査した「# 真実のレシピ300人の声」も同時発表。

約9割が「調理時間以外の準備も含めて料理だと思う」と回答。

旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社:東京都千代田区、社長:澤江 潔）クックパー®ブランドは、「# 真実のレシピ」を、2021年11月29日（月）より公開いたします。これは料理する本人でさえ見過ごしがちなレシピの「行間」に注目し、そこに隠れた愛や想いを可視化する試みです。

「クックをパッと！」をブランドスローガンとして掲げ、料理をする方々を支えてきたクックパー®は、「つくる」工程だけが料理を構成するわけではない、と考えてきました。そこで、2021年8月、週に5日以上料理を行う300人に対して料理にまつわる調査を実施したところ、約9割が「調理時間以外の準備も含めて料理だと思う」と回答。また、「献立を考える」や「後かたづけ」を含めると合計料理時間の平均は133分。その料理時間の64%は、調理以外の時間だと判明しました。

料理には、食材の買い出し、調理時間、調理中のハプニング、後かたづけなど、通常のレシピには書かれていない工程も発生します。またそんな部分にこそ、料理する人の戸惑いも奮闘も、誰かや自分を想う気持ちも、隠れています。理想的な整ったレシピではなく、その人の等身大の愛が見えるレシピ。クックパー®はそれを、「# 真実のレシピ」と名付けました。

そこで、国民的キャラクターであるサザエさんを起用した朝日新聞15段広告と渋谷駅田園都市線OOH広告（巨大ポスター）を公開。ドタバタと家事に向き合う“あわてんぼう”のサザエさんには、いまの時代に慌ただしく料理をこなす人と重なる部分があると考えます。渋谷駅田園都市線OOH広告（巨大ポスター）では、サザエさんに加え、俳優・メンズノンノモデルの中川大輔さん、お笑い芸人の「はんにゃ」川島ofレジェンドさん、さらにはクックパー®ブランド担当者自身の4人の「# 真実のレシピ」を掲示しています。また、3つの異なる家庭を舞台に起こる「# 真実のレシピ」を映像で再現した90秒のWEB CMを公開。さらに、11/29(月)～12/5(日)の期間を対象に、料理をするうえでレシピに書かれることのない、日常で起こりうる行間の体験を一行の文章で投稿していただくことで抽選で200名様にクックパー®5点セットが当たる「# 真実のレシピ」キャンペーンも実施いたします。

# # 真実のレシピ

料理って、調理することだけじゃない。ああ献立どうしようと悩んだり、思わぬハプニングに焦ったり、後かたづけが面倒くさかったり。理想のレシピどおりに、なんて実際にはいかないし、果たしてこんなで良かったのかなあ、なんて思いながら、誰かや自分のために今日も料理している。だけど、そんな戸惑いや奮闘こそが愛と呼ばれるものなんじゃないか、とクックパーは思うのです。あなたの愛がみえる、あなたの「# 真実のレシピ」。キッチン片隅から、クックパーはそこに拍手を送りたい。その愛、ちょっと手伝います。



# 真実のレシピ ステートメント



2021年11月29日  
朝日新聞朝刊

<本件に関するお問い合わせ先>

「# 真実のレシピ」PR事務局 担当：宇野・曾根

携帯：070-6982-5041（宇野） TEL：03-5572-7332 FAX：03-5572-6065 MAIL：Shinjitsu\_Recipe\_PR@vectorinc.co.jp



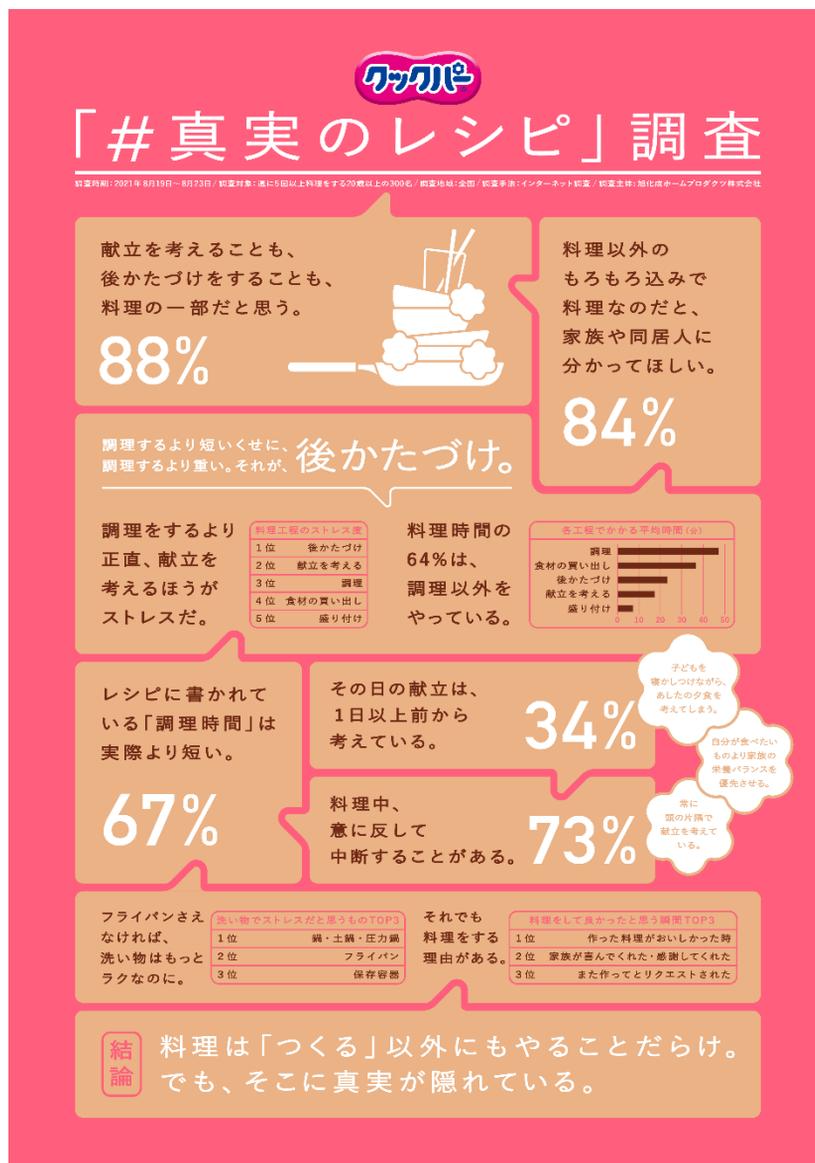
週に5日以上料理を行う20歳以上、300人に調査

# 「# 真実のレシピ」調査

本プロジェクトでは、週に5回以上料理を行う20歳以上の300名を対象にした「# 真実のレシピ」調査を実施いたしました。

## 調査サマリー

- 約9割が「献立を考えることも、後かたづけをすることも、料理の一部だと思う」と回答。
- 8割以上が「『つくる』だけが料理じゃないことを周りに理解してほしい」と回答。
- 「レシピ本に書かれている調理時間は、実態よりも短いと思う」と約7割が回答。体感時間では1.7倍の時間がかかる！
- 「献立を考える」や「後かたづけ」を含めると合計料理時間の平均は133分。料理時間の6割以上は、調理以外の時間だと判明。
- 7割以上が、「料理中、意に反して作業を中断することがある」と回答。
- 料理の各工程の中でストレスNo.1は「後かたづけ」。洗い物でのストレスTOP3は「鍋類」「フライパン類」「保存容器類」
- 料理をして良かったと思う瞬間TOP3「料理がおいしかった」「家族・同居人からのありがとう」「また作ってのリクエスト」



「# 真実のレシピ」調査

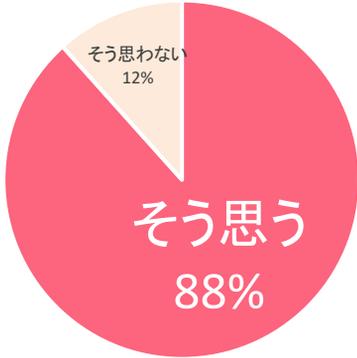
【調査時期】2021年8月19日～8月23日 【調査対象】週に5回以上料理をする20歳以上の300名

【調査地域】全国 【調査手法】インターネット調査 【調査主体】旭化成ホームプロダクツ株式会社

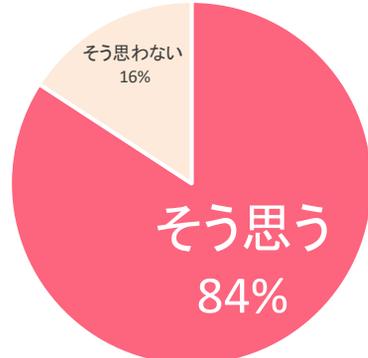
約9割が「献立を考えることも、後かたづけをすることも、料理の一部だと思う。」  
8割以上が「『つくる』だけが料理じゃないことを周りに理解してほしい」と回答。

300名のうち、「献立を考える時間」や「後かたづけをする時間」を含めて「料理」と思う人が88%。さらに、調理時間だけが料理ではないことを、家族や同居人にもっと理解してほしいと思う人が84%という結果に。「つくる」時間だけを料理だと捉えられることに対する、料理をする方々のフラストレーションが垣間見える結果となりました。

Q 「献立を考える時間」や「後かたづけをする時間」なども全部含めて「料理」だと思いますか？ (N=300)



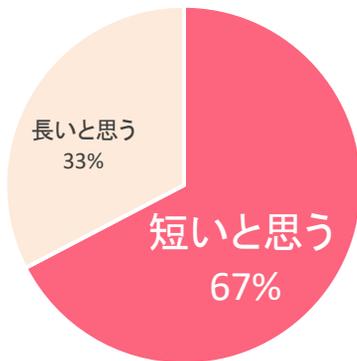
Q 調理時間だけが料理ではないことを、家族や同居人にもっと理解してほしいと思いますか？ (N=265)



レシピ本に書かれている調理時間は、実態よりも短いと思う、と約7割が回答。  
体感時間では1.7倍の時間がかかる！

レシピに書かれている調理時間は、実際に調理する時間より短いと思うと回答した方が、67%という結果になりました。さらに、レシピに書かれている時間と比較して、実際の調理時間は平均して1.7倍かかるという新事実も浮き彫りになりました。レシピには描かれていない様々な要因が、料理時間を長くさせる原因であると想定されます。

Q 「レシピに書かれている調理時間」は実際の調理時間より長い／短いと思いますか？ (N=300)



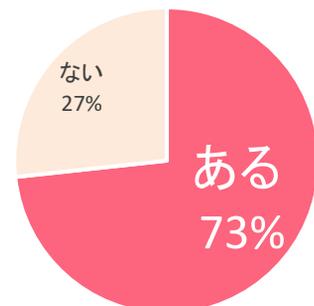
「献立を考える」や「後かたづけ」を含めると合計料理時間の平均は133分。  
料理の大半は、調理以外の時間だと判明。

「献立を考える・決める」から「後かたづけ」まで、合計料理時間の平均は133分ということが判明。調理時間は平均47分ということがわかり、料理の大半は、調理以外の時間であることがわかりました。さらに、料理をしているときに、意に反して作業を中断することがあると回答した方が73%いる結果に。

**料理の行程時間 133分** (N=300)



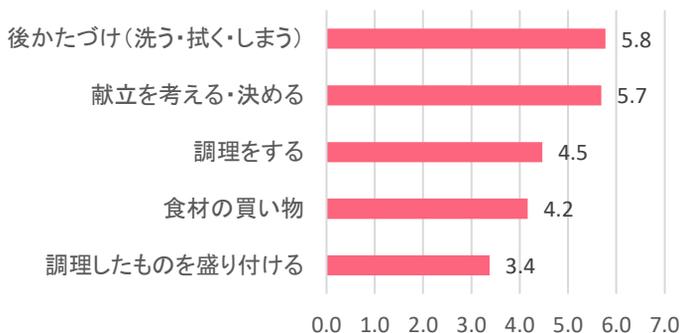
Q 料理をしているときに、意に反して（子どもが駄々をこねる、面倒を起こす、突然の連絡が来る、など）作業を中断することはありますか？ (N=300)



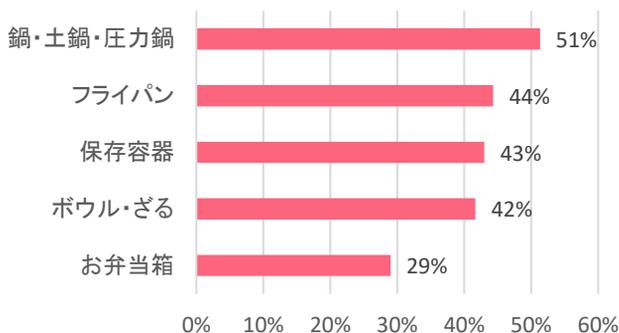
料理の各工程の中でストレスNo.1は「後かたづけ」。  
洗い物でのストレスTOP3は「鍋類」「フライパン類」「保存容器類」

料理中のストレス1位は「後かたづけ」、2位は「献立を考える・決める」、3位は「調理をする」。さらに、ストレスを感じる洗い物TOP3は鍋類、フライパン類、保存容器類という結果になりました。

各工程のストレス度  
[0~10段階] (N=300)



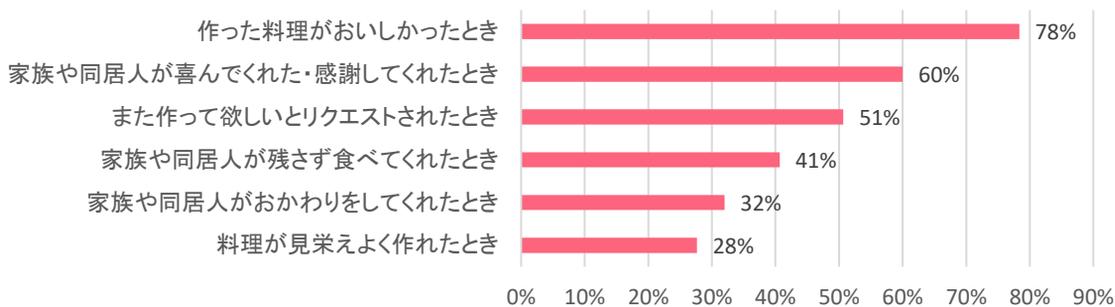
ストレスを感じる洗い物  
[TOP5] (N=300)



料理をして良かったと思う瞬間TOP3  
「料理がおいしかった」「家族・同居人からのありがとう」「また作ってのリクエスト」

料理をして良かったと思う瞬間TOP3は、「作った料理がおいしかったとき」「家族や同居人が喜んでくれた・感謝してくれたとき」「また作って欲しいとリクエストされたとき」という結果に。

料理をして良かったと思う瞬間 (N=300)



# サザエさん起用の背景

忙しく、ドタバタと家事に向き合う現代の人々。特に、料理には、レシピに書かれることのない「行間」が多数存在します。調理時間以外にも、買い出しから食材の選別、後かたづけまで。その間にも発生する様々なハズニング。そういった、忙しい日常に隠された愛を表現したいと考えた時に、サザエさんの生きる姿勢には、現代人とも共通する点があると私たちクックパ―®は考えました。

家事をこなしながらサザエさんは、弟妹の面倒を見たり、タラちゃんの世話をしたり。お買い物に行く途中で財布を忘れたことに気づいて取りに帰る。そんなあわただしくも一生懸命な姿は、現代の家事と向き合う人とも共通する「愛」の部分なのではないでしょうか。

そこで、長谷川町子美術館全面協力のもとサザエさんをイメージキャラクターとして起用。新聞広告、駅内壁面広告に使用するイラストを提供いただき、サザエさんの「# 真実のレシピ」が実現いたしました。各種広告に登場している「サザエさんの近道ハンバーグ」は、原作に登場するシーンをもとに、行間を付加する形で描いています。

## 新聞広告

掲載日： 2021年11月29日（月）

掲載社： 朝日新聞朝刊

# 真実のレシピ  
# 磯野家の近道ハンバーグ 43分

- 小学校のPTAが長引いて小走りです。  
(掃り道に顔をフル回転させて、献立をハンバーグに決める)
- 電子レンジで家族7人分のひき肉を解凍する。  
(早く早く電子レンジを応援する。一番大事なのは、子どもたちのお腹を早く満たすことです!)
- つなぎとして、食パンをちぎり牛乳適量に浸しておく。  
(お腹空いたよねごめんね、とかツオ、ワカメ、タラちゃんにジャムをつけたパンを渡し時間を稼ぐ)
- 玉ねぎをみじん切りにしてバターで炒める。  
(のがいいのは分かってるけど、今日は時間がないので省略。生でいきますっ)
- ボウルにひき肉、玉ねぎ、つなぎ、調味料を入れ、粘りが出るまでよくこねる。  
(解凍したての大量のひき肉は冷たくて試練なんだけど、分かってくれる人いますか?)
- 手に油をつけ、5を小判型に成形しながら手の中で空気を抜き、真ん中をくぼませる。  
(大人の分は小分けにしないでフライパン一面に敷きたい衝動に駆られるも、落ち着いて14個のハンバーグを成形。ふう)
- ハンバーグを焼き始める。  
(3口のコンロで3つのフライパンの面倒を見ながら同時進行。後かたづけのことは今は考えない絶対に)
- 強めの中火で両面に焦げ目をつけ肉汁を閉じ込めたら、弱火に。  
ふたをして中までしっかり火を通す。
- 赤ワインと調味料を煮詰めてソースを作る。  
(とおいしいことは分かってるけど、子どもに合わせて省略。人数分のウスターソースとケチャップとバターに水少々で、ハンバーグソースを作る)
- 付け合わせは野菜のグラッセ。  
(を作ってる余裕はないのでこれも省略。電子レンジで温野菜、じゃぶふんおいしいよね)
- お皿に盛り付ける。大量の洗濯物を取り込んでちょうど曇り始めたマスオさんが、子どもたちと歓声を上げながら運んでくれたところで、出来上がり。  
(うまかった、良かったー、と帰宅してから初めて顔を下ろし、ほっと一息)

その愛、  
ちょっと手伝います。

クックパッド クッキングシート  
クックパッド フライパンオイル

クックパッド

©長谷川町子美術館 写真は複製を禁止します。長谷川町子美術館提供



駅内壁面広告 # 真実のレシピ詳細

サザエさん

#磯野家の近道ハンバーグ

- 1 小学校のPTAが裏引いてお走りです。  
【調理前に既着フル回転させて、既立をハンバーグに決める】
- 2 電子レンジで炊飯1人分のひき肉を解凍する。  
【早く早く電子レンジを応接する。  
一番大事なものは、子どもたちのお腹を早く満たすことです！】
- 3 つなぎとして、食パンをちぎり牛乳適量に浸しておく。  
【お腹空いたよなごめんね、とかガッ、ワカメ、タコもちんに  
ジャムをつけたパンを誰も邪魔なぞで】
- 4 玉ねぎをみじん切りにしてバターで炒める。  
【のびのびは必ずかつてあげて、今日は時間がないので省略、生でいきます！】
- 5 ポケんにひき肉、玉ねぎ、つなぎ、調味料を入れ、崩りが出るまでよくこねる。  
【解凍した後のひき肉は冷たすぎて誤解なんだけど、冷かしてくる人いますか？】
- 6 手に油をつけ、5を小判型に成形しながら半の中で空気を抜き、真ん中をくぼませる。  
【大人のおまけおまけにないでフライパン一面に敷きたい層に敷かれるも、  
落ち着いて14家のハンバーグを成形、ふん】
- 7 ハンバーグを焼き始める。  
【3日のコンロで3つのフライパンの面倒を見ながら同時進行。  
寝たおまけのことは今は考えない絶対】
- 8 強めの中火で両面に焦げ目をつけ表面を焦げ込めたら、弱火に。  
ふたをして中までしっかり火を通す。
- 9 ホウレン草と調味料を混ぜてソースを作る。  
【おいしいことは分かってるけど、子どもに合わせた省略。  
人数分のウスターソースとケチャップとバターに必ず、ハンバーグソースを作る】
- 10 付け合わせは野菜のグラッセ。  
【作ってる余裕はないのでこれも省略、電子レンジで温野菜、じゃぶおいしいよね】
- 11 お皿に盛り付ける。大葉の漬物を取り込んでちょうど盛り終えたマスオさんが、  
子どもたちと競争をしながら運んでくれたところで、出庫上がり。  
【うまくいった、良かった、と涙を流してから改めて涙を流して、ほっと一息】

◎43分



俳優・メンズノンノモデル  
中川大輔さん



俳優・メンズノンノモデル  
中川大輔の #鶏むね肉のフィリング焼き

- 1 ランニングのついでにスーパーに寄る。  
大好きなあんみつはスルーして、今日も面白い肉にしとくかー。(役作りで肉検定中)
- 2 いいレシピがないかなと一冊レシピを漁りつつ、  
結局いつものやつをフィリングで作ることにする。
- 3 鶏むね肉はパックの上で凍こしようしよう、分量はフィリングで。
- 4 フライパンで3を焼く。油の量は、フィリングだけど少なめに。
- 5 そういふ裏技フライパンに肉がくっつきがちなんだから、  
と思いついて、ペーパーを敷いておきこす。
- 6 焼き目が良くなってから、フライパンとテーブルに運んでいただきます。  
お！フィリングでこまごままいなで、自分すごい。
- 7 自炊で、しかもヘルシーなんて自分えらい、と心の中で嬉しむながら完食。  
流してフライパンの焦げをごしごす。

◎23分

旭化成ホームプロダクツ  
クックパー®ブランド担当 萩野千裕

「クックパー」ブランド担当  
萩野千裕の #真夜中のお守り豚汁

- 1 まずは子どもを寝かしつける。まあ寝ようね、いい夢見ようねー。
- 2 やっと寝ついて22時。がんばれ、わたし！  
ここで寝ておけば、子どもが起きるときにたくさん寝ていられたらいい。
- 3 と気合を入れてキッチンへ。シンクの下から巨大な豚を取り出す。  
これで作る豚汁が、今週の定番です。
- 4 こんばんを多めに茹でて、短期切りにする。
- 5 ごぼうをさきさきにして、水にさらしてアクを抜く。  
豚肉、大根、人参、しめじ、しいたけも、多めに切る。何杯分も必要だもんね。
- 6 子どもが大好きな葉菜は、ほうろくに大きめに切って  
「クックパー」タネシードに詰め、電子レンジでホクホクに。  
こういう時で、葉も時短もちょっとでも早くしたい。
- 7 大鍋でごま油とササゲ油を熱して豚肉を炒め、  
色が取ったら、ほかの具材もどきどき投入。  
これだけで豚汁を美味しく作るなんて、ほんとに強い。
- 8 全体がしんなりしたら火をとめて、カツオの出汁を入れて再び火にかける。  
「クックパー」タネシードをまぜる。
- 9 と、子どもの声が！寝ては寝たけど寝てたって、ホッ。
- 10 煮立ってきたら弱めの中火に。子どもは寝る方が好きなので、さらに10分煮込む。
- 11 「アゲ、寝たお守りシード」を湯で取り除いたら、いったん終了。  
豚汁は日持ちで、食べる直前に入れるのがベストなのは間違いなし、おいしいし。
- 12 11を、「スチューロック」(730ml)3個に分けて入れる。お守りの完成です！
- 13 冷蔵庫で12を寝かしつけて、あとお守りが寝るまで。

◎81分



お笑い芸人「はんにや」  
川島ofレジェンドさん



お笑い芸人  
川島ofレジェンドの #大根からの挑戦状

- 1 妻の言葉から聞いた大根が立派すぎて、声が出る。  
戻っばも戻も戻れたてのま、まあ、俺ならどう処理する？
- 2 とりあえず、定食の奥向きやらない手はないけど、  
戻っばを切り、皮を剥き、輪切りにしたら、いつもどおりイカと一緒に煮てみる。
- 3 さてと。
- 4 目の前に、煮つて皮がどっさりある。これ全部、受けて立つつ。
- 5 皮は千切りにしてから焼もみする。水分が出たら、お醤油の粉を少しを加えて混ぜる。
- 6 かつおぶしをちぎって、「無根大根」の出立上がり。  
でもまだ終われない。戻っばが俺を呼んでいる。
- 7 葉はみじん切りにして、しらすと一緒にごま油で炒める。
- 8 めんつゆで味付けしたら、「大根の葉のふりかけ」の出立上がり。
- 9 と、鍋から「イカと大根の煮物」のいい匂い。  
戻っばをしておけば、さらにうまくできたかな。大根、ごめん。
- 10 1米で3食できるなんて、大根のポテンシャルに驚きしかない。  
ごはんが足りなくておぼ。
- 11 ただ、洗ひ物も3品分、これさえなければいい。

◎82分

# 駅内壁面広告

## 駅内壁面広告 キャストからのコメント



### 俳優・メンズノンノモデル | 中川大輔

中川大輔 / Daisuke Nakagawa 1998年1月5日生まれ。  
2016年『第31回 集英社 メンズノンノモデル オーディション』でグランプリ受賞後、同年11月より専属モデルとして活動。  
2019年ドラマ『俺のスカート、どこ行った?』(日本テレビ系)で初レギュラー出演。同年9月より『仮面ライダーゼロワン』(テレビ朝日系) 迅 / 仮面ライダー迅役で注目を集める。  
2021年ドラマ『ウチの娘は、彼氏が出来ない!!』(日本テレビ系)、『ボイス II 110緊急指令室』(日本テレビ系)に出演。  
11月8日～NHKよるドラ『阿佐ヶ谷姉妹の のほほんふたり暮らし』に高橋宗草輔役での出演や12月3日～DisGOONie Sailing"Vol.10 anniversary ship 舞台『MOTHERLAND』に出演予定。

### キャストコメント

料理のレパートリーが少ないので、どういうレシピにしたら良いか迷いましたが、体づくりで普段食べている食事をレシピとして提案させていただきました。僕の場合、感覚(フィーリング)で料理してしまうのですが、それを楽しみながら出来る限りヘルシーな食生活を考えています。今回のレシピは、僕がよく作る美味しくて、大好きな料理です。試していただけたら嬉しいです。



### お笑い芸人 | 「はんにゃ」川島ofレジェンド

2005年 04月はんにゃ結成。NSC東京10期生。趣味は、スポーツ観戦、料理、ゲームなど。『だしソムリエ1級』『離乳食インストラクター1級』『食育アドバイザー』など食にまつわる資格を多数取得。

### キャストコメント

日頃いろんな料理を発信していますが、実際につくるものは献立もレシピもほとんど成り行きで決まるんですね。たまたま立派な大根をいただいたっていうのは嬉しいハプニングなんですけど、お題を振られて、それにこたえる感じに近いかもしれません。このフリにどう返す?という。でもおいしいものができればできるほど、洗い物が増えるのがつらいですね。調査結果にもある「洗い物が一番ストレス」というのは、人類の永遠の課題じゃないでしょうか。

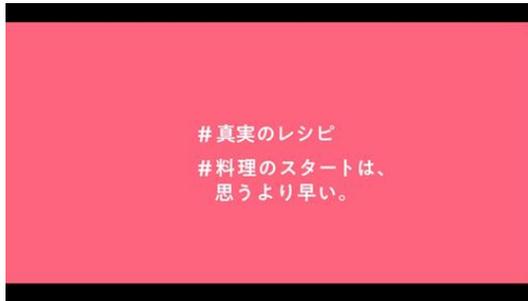
## WEB CM

3つの異なる家庭を舞台に、「# 真実のレシピ」を映像で再現した90秒のWEB CMを公開しました。「料理をしている途中で子どもに呼び出されて、料理を中断」「給食とメニューが被っていることに気づいて急遽メニュー変更」「食材の買い出しで食材が売り切れだと気づく」など、調査を通して実際に寄せられた声も参考に制作。料理する本人でさえ見過ごしがちなレシピの「行間」に隠れた愛や想いを映像で表現しました。1つの家庭にフォーカスした30秒バージョンも併せて公開いたしました。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、撮影ではフィジカルディスタンスをとり、接触を避ける配慮をしています。

90秒 WEB CM : <https://youtu.be/dEo07f4kqI>

30秒 WEB CM : <https://youtu.be/8ZkY5MuZdVo>



# Twitter連動キャンペーンについて

「食材を刻む…前に子供におやつを渡して時間稼ぎ」

「(栄養と冷蔵庫と財布と相談して) 献立を決める」

など、料理をするうえでレシピに書かれることのない、日常で起こりうる行間の体験を一行の文章で投稿していただくことで抽選で200名様にクックパー®5点セットが当たる#真実のレシピ キャンペーンを実施いたします。

< # 真実のレシピ キャンペーン概要 >

①旭化成ホームプロダクツ公式Twitterアカウント (@asahikasei\_hp) をフォロー

② # 真実のレシピ を付けて、レシピの一文を投稿することで応募完了となります。

< プレゼント内容 >

クックパー®5点セット

< キャンペーン期間 >

11/29(月)~12/5(日)

本キャンペーン事務局から当選者の方へのみダイレクトメッセージでご連絡いたします。

旭化成ホームプロダクツ公式Twitterアカウント : [https://twitter.com/asahikasei\\_hp](https://twitter.com/asahikasei_hp)

## # 真実のレシピ

料理って、調理することだけじゃない。ああ献立どうしようと思んだり、思わぬハプニングに焦ったり、後片付けがめんどくさかったり、理想のレシピどおりに、なんて実際にはいかないし、果たしてこんなで良かったのかな、なんて思いながら、誰かや自分のために今日も料理している。だけど、そんな戸惑いや奮闘こそが愛と呼ばれるものなんじゃないか、とクックパーは思うのです。あなたの愛がみえる、あなたの「# 真実のレシピ」。キッチン片隅から、クックパーはそこに拍手を送りたい。その愛、ちょっと手伝います。

**応募の方法**

- ① @asahikasei\_hp をフォロー
- ② # 真実のレシピ をつけてレシピの一文を投稿

たとえば…

- ・食材を刻む…前に子供におやつを渡して時間稼ぎ
- ・(栄養と冷蔵庫と財布と相談して) 献立を決める

など、通常のレシピには書かれない様々な行間のエピソードを# 真実のレシピ をつけて投稿してください!



**200** 名様に当たる!

クックパー®5点セット

12/5(日) まで

### 投稿例

旭化成ホームプロダクツ @asahikasei\_hp · Sep 12  
ついさっきの出来事。  
(今日はカレーにしよう!なんて考えていたら、息子の給食が見事にフッキング…)メニューを急遽変更してふりだしに戻る

# 真実のレシピ #ハンバーグなら変更できるかも #お肉こねて手がベタベタだけ宅配便が #息子の苦手なしいたげ入れちゃえ #アドリアを愛をこめて



- レシピに普段、書かれることのないエピソードを、レシピ一行分で磁こう!
- # 真実のレシピ を付けることも忘れずに
- 料理の写真のせてもOK!

クックパー

## クックパー®ブランド商品について



クックパー®は、「クックをパッと!」をブランドスローガンに、料理がもっとラクに、キレイに、楽しくなる商品を展開する旭化成ホームプロダクツのブランドです。

『クックパー®フライパン用ホイル』は、つるつるコーティングされたホイルで、こげつきやすい食材も油なしでくっつかずキレイにヘルシーに調理できます。油や汁を通さず、調理器具の後かたづけもラクラク。

『クックパー®クッキングシート』は、両面シリコン加工で料理やお菓子がくっつかず、オープンでも電子レンジでも使用できます。蒸し料理にも使え、ふっくらと仕上がります。

『クックパー®アク・脂取りシート』は、二重構造でアクや油脂をしっかり取るので煮汁がキレイに仕上がります。

商品URL : [クックパー®フライパン用ホイル](#) | [クックパー®](#) | [商品紹介](#) | [旭化成ホームプロダクツ \(asahi-kasei.co.jp\)](#)

※®は商標を示します。

# AsahiKASEI

## 旭化成ホームプロダクツ

### — ミッション・ステートメント

おいしい料理をつくりたい。

清潔な暮らしを守りたい。

そんな健康と幸せを  
日々願う人びとの気持ちを、想像すること。

そして私たちだからできることは何かを、  
考えること。

そのアイデアを実現できるまで、  
決して諦めないこと。

### — 企業スローガン

まいにちを、たいせつに。

旭化成ホームプロダクツ株式会社ホームページURL：[旭化成ホームプロダクツ \(asahi-kasei.co.jp\)](http://asahi-kasei.co.jp)

みずみずしい毎日を、ずっと。



<本件に関するお問い合わせ先>

「#真実のレシピ」PR事務局 担当：宇野・曾根

携帯：070-6982-5041（宇野） TEL：03-5572-7332 FAX：03-5572-6065 MAIL：Shinjitsu\_Recipe\_PR@vectorinc.co.jp