

昭和 VS 平成の夕食で話題の「キッチン白書 2019」に基づき 今の時代にピッタリな夕食レシピをWEB公開！

クリナップ（本社：東京都荒川区 代表取締役 社長執行役員：竹内 宏）の生活者研究部門『おいしい暮らし研究所』が3月に発表した「キッチン白書 2019—献立変遷調査編—」の調査結果に基づき、WEBサイト (<http://oikura.cleanup.jp/>) にて、今の時代にピッタリな夕食レシピを公開しました。

『おいしい暮らし研究所』WEBサイトでは、“キッチンが変わると、暮らしが変わる”をコンセプトに、食や暮らしにまつわる様々な情報を発信しています。クリナップユーザーの皆さまから、キッチンの使用感や様々な暮らし方に関する体験談を集めたコンテンツ「キッチンVOICE」を中心に、ライフスタイルのヒントなどキッチンリフォームをお考えの方々に役立つ情報が満載です。

このたび、3月に発表した「キッチン白書 2019—献立変遷調査編—」（2019年3月22日リリース）の調査結果に基づき、この40年間で夕食に上がる回数、増加率3位となったチーズ料理や、調理方法の推移で唯一増加傾向にあった炒め物メニューなど、社員おすすめのレシピを紹介しています。

第二弾は、調理に関する意識調査の中で増加傾向にある「調理時間短縮意向」を叶える「時短メニュー」を紹介。8月中旬に更新予定です。

クリナップは、『おいしい暮らし研究所』を通じて、生活者とともに“おいしい暮らし”を作ってまいります。

■当該記事：<https://oikura.cleanup.jp/daidoko/338>

■WEBサイト『おいしい暮らし研究所』：<https://oikura.cleanup.jp/>

■キッチン白書 2019：<https://cleanup.jp/oikura/kitchen-hakusyo/>



▲『おいしい暮らし研究所』WEBサイトTOPページ



▲キッチン白書 2019 を参考にすすめるレシピ例

右記より画像がご入手できます <http://cleanup.jp/press/>