

# Resipi mesra pengguna dalam talian Ajinomoto

Varia

**B**ERIKUTAN penularan Covid-19 sejak tahun lalu, aktiviti memasak di rumah telah menjadi norma baharu bagi kebanyakan keluarga.

Meskipun memasak merupakan aktiviti yang menyeronokkan, ketandusan idea dalam penyediaan makanan dapat membantutkan keseronokkan aktiviti tersebut.

Oleh yang demikian, Ajinomoto Malaysia (Ajinomoto) berhasrat untuk memberi sokongan kepada golongan suri rumah dan ibu bapa yang bekerja dalam cabaran harian mereka iaitu menyediakan makanan untuk seisi keluarga.

Lantaran itu, Ajinomoto telah mengambil inisiatif untuk menambah baik laman resipi di laman web mereka bagi menjadikannya lebih mesra pengguna selain berkongsi resipi yang lebih menarik.

Ajinomoto telah memperkenalkan beberapa ciri baharu pada laman resipi yang telah ditambah baik bagi meningkatkan pengalaman memasak para pengguna iaitu kaedah pengkategorian resipi yang lebih efisien dan berfokus serta maklumat nutrisi yang padat.

Kaedah pengkategorian resipi baharu tersebut telah diwujudkan dengan matlamat memudahkan proses pencarian resipi yang diinginkan.

Kategori 'Khas buat Anda' pula telah diperkenalkan bagi memenuhi keperluan khusus kumpulan yang lebih spesifik melalui pilihan Kanak-Kanak, Kumpulan Warga Emas/ Diet Kurang



**ORANG** ramal boleh menyaksikan variasi resipi menarik dan menyeronokkan untuk diterokai dilaman web ini.

Sodium serta Individu Aktif

Pengalaman meneroka laman resipi itu akan bertambah menarik apabila para pengguna dapat menemukan resipi baharu yang menepati keperluan dan cita rasa mereka.

Oleh kerana tabiat pemakanan merupakan cerminan gaya hidup, Ajinomoto telah bekerjasama dengan pakar-pakar nutrisi dalam penghasilan resipi khas buat para individu aktif yang disertakan panduan kesihatan dan maklumat nutrisi untuk set makanan seimbang berlandaskan kesesuaian tiga tahap ketahanan fizikal berbeza (rendah, sederhana dan tinggi).

Resipi berandungan sodium rendah yang dikongsi di laman web tersebut pula dapat dimanfaatkan golongan warga emas serta seisi keluarga.

Ajinomoto telah memperkenalkan beberapa ciri baharu pada laman resipi yang telah ditambah baik bagi meningkatkan pengalaman memasak para pengguna iaitu kaedah pengkategorian resipi yang lebih efisien dan berfokus serta maklumat nutrisi padat.

Penggunaan Perencah Umami (MSG) istimewa Ajinomoto dapat mengurangkan kadar pengambilan sodium atau garam sambil mengekalkan

keenakan setiap hidangan makanan. Bukan itu sahaja, resipi untuk kanak-kanak juga kaya dengan khasiat selain enak dan menarik.

Bagi para ibu yang perlu menyuaip si kecil yang cerewet, ciri-ciri seperti ini pasti merupakan impian yang menjadi kenyataan!

Ajinomoto percaya bahawa dengan menggabungkan rasa Umami dalam hidangan makanan akan dapat mengurangkan beban para suri rumah dan ibu bapa tatkala memasak di rumah, manakala seluruh keluarga pula akan dapat menikmati masakan enak dan berkhasiat selain meningkatkan sistem imuniti dan kesihatan mereka.

Dengan lebih dua ratus resipi yang menarik, setiap orang akan dapat mencuba setiap jenis hidangan hanya dengan melayari laman web <https://www.ajinomoto.com.my/recipes>.

Antara resipi baharu yang pastinya memikat selera ramai dalam laman web dwibahasa tersebut ialah nasi ayam tomato, ayam teriyaki, telur tahu kukus, ayam mentega berkrim, tihun goreng Singapura, nasi keju panggang, mi kari dan banyak lagi.

Inisiatif ini ialah sebahagian daripada Penciptaan Nilai Bersama oleh Kumpulan Ajinomoto (ASV) bagi mendorong orang awam mencapai slogan *Eat Well, Live Well* bersama Ajinomoto.

Ajinomoto (Malaysia) Berhad (AMB) memulakan operasi perniagaan pada tahun 1961 sebagai salah sebuah syarikat Jepun yang pertama di Malaysia.

Ini adalah pengeluar global perencah berkualiti tinggi, menghasilkan AJI-NO-MOTO Perencah Umami daripada ubi kayu atau tebu melalui proses penapaian.