

## Ajinomoto Menawarkan Ratusan Resipi Mesra Pengguna di Laman Sesawang

**BERIKUTAN** penularan wabak Covid-19 bermula dari tahun lepas, aktiviti memasak di rumah telah menjadi norma baharu bagi kebanyakan keluarga. Meskipun memasak merupakan aktiviti yang menyeronokkan, ketandusan idea dalam penyediaan makanan dapat membantut keseronokkan aktiviti tersebut. Oleh yang demikian, Ajinomoto Malaysia 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 Malaysia telah mengambil inisiatif untuk menambahbaik laman resipi di laman sesawang mereka bagi menjadikannya lebih mesra pengguna dan berkongsi resipi yang lebih menarik.

Ajinomoto telah memperkenalkan beberapa ciri baharu pada laman resipi yang telah ditambahbaik bagi meningkatkan pengalaman para pengguna, iaitu kaedah pengkategorian resipi yang lebih efisien dan fokus, serta maklumat nutrisi yang padat. Kaedah pengkategorian resipi baharu tersebut telah diwujudkan dengan matlamat untuk memudahkan proses pencarian resipi yang diinginkan. Kategori 'Khas buat Anda' pula telah diperkenalkan bagi memenuhi keperluan khusus kumpulan yang lebih spesifik seperti Kanakkanak, Kumpulan Warga Emas / Diet Kurang Sodium dan Individu Aktif. Pengalaman meneroka laman resipi tersebut akan bertambah menarik apabila para pengguna dapat menemukan resipi baharu yang menepati keperluan dan citarasa 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 bersertakan panduan kesihatan dan maklumat nutrisi untuk set makanan seimbang yang berlandaskan tiga tahap ketahanan yang berbeza (rendah, serdahana dan tinggi). Resipi berkandungan sodium rendah yang dikongsikan di laman sesawang tersebut akan dapat memanfaatkan golongan warga emas serta seisi keluarga. Penggunaan Perencah Umami (MSG) istimewa Ajinomoto dapat mengurangkan kadar pengambilan sodium / garam sambil mengekalkan keenakan setiap hidangan makanan. Bukan itu sahaja, resipi untuk kanakkanak juga kaya dengan khasiat selain enak dan menarik. Bagi para ibu yang perlu menyuap si kecil yang cerewet, hal demikian merupakan sebuah impian 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 serta dapat meningkatkan sistem imuniti dan kesihatan mereka. Dengan lebih dua ratus resipi yang menarik, setiap orang akan dapat mencuba setiap jenis hidangan, hanya dengan melayari <https://www.ajinomoto.com.my/recipes>. Inisiatif ini merupakan sebahagian daripada Penciptaan Nilai Bersama oleh Kumpulan Ajinomoto (ASV) bagi mendorong orang awam untuk 'Eat Well, Live Well' bersama Ajinomoto.



The banner features a smiling elderly couple on the left and a cyclist on the right. It includes two recipe cards with nutritional information:

Nilai Nutrien bagi 100g Makanan (dalam 1 Hidangan)	
1. Karbohidrat	10g
2. Protein	15g
3. Lemak	5g
4. Garam	100mg

  

Nilai Nutrien bagi 100g Makanan (dalam 1 Hidangan)	
1. Karbohidrat	15g
2. Protein	10g
3. Lemak	5g
4. Garam	100mg