

熱中症ゼロへ × 日本かき氷協会
全国6カ所の人気かき氷店にて
暑さ対策に最適な“クールダウンかき氷”を提供
～「かき氷を食べてクールダウン！」企画 スタート！～

一般財団法人 日本気象協会（本社：東京都豊島区、会長：石川裕己）が推進する「熱中症ゼロへ」プロジェクトは、協力団体である一般社団法人 日本かき氷協会（本社：東京都世田谷区、代表：小池 隆介）と共同で「かき氷を食べてクールダウン！」企画をスタートしました。



「かき氷を食べてクールダウン！」企画は、古来から夏に涼を取るために食されていたかき氷で上手に水分や塩分を補給することで、熱中症に負けないからだづくりをサポートすることを目指します。活動の第一弾となる今回は、無理なく食べられるサイズで、0.1～0.2%の塩分を含み、味や見た目などから清涼感が得られるかき氷を“クールダウンかき氷”として発表します。

この度、本企画が“クールダウンかき氷”としたのは、人気のかき氷店6店舗のかき氷メニューです。メニューは塩分を含みながらも甘みがあるものから、すっきりとした味わいのものまで、店舗によってすべて異なります。猛暑日が続くこの季節に、各店のこだわりが詰まった“クールダウンかき氷”をお試しください。なお、本企画は来年度以降、活動を拡大する予定です。

「熱中症ゼロへ」プロジェクトは、これらの活動を通して、ひとりでも多くのかたに熱中症予防の大切さを伝えることを目指します。

<“クールダウンかき氷” 3つのポイント>

- ① 一杯200cc前後を目安に、無理なく食べられるサイズである
- ② 氷にかけた状態で、0.1%から0.2%の塩分を含んでいる
- ③ 味や見た目を工夫し、清涼感が得られるかき氷である

<2017“クールダウンかき氷”と提供店舗のご紹介>

- ・あずきや安堂（東京都）「塩みるくあずき」
- ・クラフトカフェ（埼玉県）「浦和ハニーレモン」
- ・雪うさぎ（東京都）「ミルクシロップにとろ〜り」
- ・たい焼き なみへい（神奈川県）「いちご大福氷」
- ・日本茶カフェ一日ひとひ（兵庫県）「すいかのかき氷」
- ・慈げん（埼玉県）「熱対 グレープフルーツ」

詳しくは、日本かき氷協会の特設ページをご覧ください。

<http://kakigoori.or.jp/heatstroke>

※“クールダウンかき氷”は、今後も追加予定です



■「熱中症ゼロへ」プロジェクトとは

熱中症にかかる方を減らし、亡くなってしまふ方をゼロにすることを旨して、日本気象協会が推進するプロジェクトです。熱中症は、正しく対策を行うことで防げます。熱中症の発生に大きな影響を与える気象情報の発信を核に、より積極的に熱中症対策を呼びかけていきます。2013年夏にプロジェクトを発足、5年目となる2017年はこれまでの活動に加え、新たな取り組みも始動します。

■一般財団法人 日本気象協会について

1950年に誕生した日本気象協会は、天気予報に代表される気象予測事業に加え、再生可能エネルギー、環境アセスメント、大気解析事業、防災・減災・安全管理に関する事業など、気象に関するコンサルティング事業を通じ、公共に資する企業活動を展開しています。

■一般社団法人日本かき氷協会について

日本の伝統ある食文化「かき氷」の素晴らしさを「まもる」ため、氷業界・かき氷飲食店舗などのかき氷に関わる業種との「つながり」を深め、全国・海外へかき氷のすばらしさを「ひろげる」ことで、業界全体の更なる発展を目指してゆく団体です。

- ・内容は発表日現在のものです、予告なしに変更されることがあります
- ・「熱中症ゼロへ」は日本気象協会の登録商標です