

「アーモンド効果」は熱中症対策にもおすすめ

～7月22日は「ナツの日」 熱中症対策におすすめのアーモンド効果簡単アレンジレシピをご紹介します～

江崎グリコ株式会社は、今年から日本気象協会が推進する「熱中症ゼロへ」プロジェクトに参画しました。「アーモンド効果」に同プロジェクトのロゴシールを掲示するなど、熱中症の予防を啓発します。このほか、7月22日（土）の「ナツの日」に向けて、「アーモンド効果」と家にあるもので簡単に作ることができる、熱中症対策レシピを紹介します。

<アーモンド効果の食塩量は「熱中症対策」表示ガイドラインの基準を満たす>

熱中症対策のためには、水分摂取はもちろんのこと塩分も合わせて摂ることが大切です。全国清涼飲料連合会は、熱中症予防に適した清涼飲料水の範囲を明確にし、表示を促すため「熱中症対策」表示ガイドラインを制定しています。アーモンド効果には、1本（200mlあたり）で食塩相当量が**0.4g**（「薫るカカオ」は**0.3g**）が含まれ、ガイドラインの基準を満たしています。

<日本気象協会が推進する2023年度「熱中症ゼロへ」プロジェクトに参画>

「熱中症ゼロへ」プロジェクトでは、「みんなの力で熱中症をゼロにしよう」を掲げ、熱中症にかかる方を減らし、亡くなる方をゼロにすることを目指して2013年から活動を実施しています。当社は今年から同プロジェクトに参画しました。「アーモンド効果」に同プロジェクトのロゴシールを掲示することなどにより、熱中症の予防を呼びかけます。



■熱中症ゼロへプロジェクト公式HP：<https://www.netsuzero.jp/>

<熱中症対策の対象商品>



アーモンド効果1000mlシリーズ
左から、オリジナル・砂糖不使用・3種のナッツ

アーモンド効果200mlシリーズ
左から、オリジナル・砂糖不使用・3種のナッツ・香ばしコーヒー・
薫るカカオ・ほろ苦キャラメル味

「アーモンド効果」のブランドサイト：<http://cp.glico.jp/almond-k/index.html>

7月22日は「ナツの日」 熱中症対策におすすめのアーモンド効果簡単アレンジレシピをご紹介します

<ナツの日>

「夏にナツ」「(土用の)鰻も良いけどナツもね」の意味を込めて、7月22日は「ナツの日」と言われています。7(な)と22(つつ)の語呂合わせから日本ナツ協会が制定しました。

<アーモンド効果簡単アレンジレシピ>

#アルモンデ(家にあるもので)というハッシュタグがSNSで話題となっています。今回は、熱中症対策にも、美しく健康な体作りでも注目されるアーモンドミルクを使い、残り物を有効に活用できる簡単アレンジレシピをご紹介します。

「アーモンド効果」のアレンジレシピはこちら：<https://cp.glico.com/almond-k/recipe/>

アルモンデ熱中症対策！ジャガイモを使った一石二鳥レシピ『ビシソワーズ』



【材料】(2人分)

- ・アーモンド効果<砂糖不使用> : 400ml
 - ・じゃがいも : 2個(180g)
 - ・玉ねぎ : 1/4個
 - ・バター : 20g
 - ・洋風スープの素(コンソメ) : 1/3個
- ※顆粒タイプの場合は小さじ1/3



【レシピ】

- ①じゃがいもは皮をむいて5mm幅のいちょう切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にバターを熱して玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなりしたらじゃがいもを加えて炒め合わせ、アーモンド効果・洋風スープの素を加えて煮立ったら蓋をして、弱めの中火にして、じゃがいもがやわらかくなるまで10分煮る。
- ③ミキサーやブレンダーで攪拌したら塩・こしょうで味を整える。
- ④あら熱をとって、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤器に盛りオリーブオイルをまわしかけ、お好みで粗挽き黒こしょう・刻んだパセリ・クルトンをちらす。

オシャレなドリンクで塩分補給 『ソルテイトマトアーモンドミルクスムージー』



【材料(2人分)】

- ・アーモンド効果<砂糖不使用> : 200ml
- ・ミニトマト : 12個
- ・はちみつ : 大さじ1
- ・塩 : 適量

※はちみつをなくして、アーモンド効果<オリジナル>にしてもOKです

【レシピ】

- ①塩以外の材料をミキサーにかけ攪拌する。
- ②グラスの飲み口を水で濡らし、塩をつけて①を注ぐ。