

**TokyoFMとホクトが実施中の『Kinkatsu Power Yell for Summer ! supported by ホクト』
とコラボレーションし誕生した「きのこペースト」の
シリーズ第二弾「きのこペースト バジル&マヨディップ」好評発売中！**

「健康長寿日本一の国」信州の地から「健康」な商品をお届けするオンラインショップ「Shinshu Wellness Labo (信州ウェルネスラボ)」では、きのこ総合企業のホクト株式会社とTOKYO FMが実施している『Kinkatsu Power Yell for Summer ! supported byホクト』とコラボレーションしたオリジナル商品として、昨年販売し大好評頂いたシリーズ第一弾「きのこペースト」の第二弾商品「きのこペースト バジル&マヨディップ」を7月15日より好評発売中です。



「Kinkatsu Power Yell for Summer ! 」とは

ホクト株式会社とTOKYO FMが「きのこで菌活」を通して、夏をもっとキレイに元気に楽しんで頂くために、2013年から毎年夏に行なっている菌活プロジェクト。2024年は、「Kinkatsu Power Yell for Summer ! 」と題し、皆様のこの夏の「挑戦」について、その一歩を踏み出すために大切な健康を「きのこで菌活」を通して守り、挑戦にエールを送るべく、菌活スペシャル番組の放送など様々な企画を実施中です。



特設ページ : <https://www.tfm.co.jp/kinkatsuyell/>

[特別番組オンエア！]

Kinkatsu Power Yell for Summer! supported by ホクト

7月15日(月・祝)海の日、11時30分～14時55分に、佐藤隆太さんと高橋万里恵さんがパーソナリティをつとめる特別番組、TOKYO FMホリデースペシャル『Kinkatsu Power Yell for Summer! supported by ホクト』のゲストに吉田沙保里さん、糸井嘉男さん、田中道子さんがご出演され、この番組の中で「きのこペースト」のレシピや使い方とともに、シリーズ第二弾の「きのこペースト バジル&マヨディップ」が紹介され、「なんでこんなに美味しいの」「何にでも合いそう」など、ゲスト全ての方々に大好評を頂きました。



シリーズ第一弾「きのこペースト」とは

きのこの味と香りは控えめなので、きのこが苦手な方でも食べやすく、きのこが好きな方は今まできのこを使えなかった料理や食卓以外のシチュエーションでも幅広く使える「きのこペースト」。きのこのうま味と栄養をお手軽に、まるごと味わえる便利な万能うま味調味料で、様々な料理に活用できます。



きのこが
苦手な方でも



きのこが使えなかった
料理にも



食卓以外の
場所でも



「きのこペースト」の作り方

簡単・便利!



調理時間: 5分

◆材料

- ・エリンギ 50g ・ブナシメジ 50g
- ・片栗粉 大さじ1 ・水 90ml
- ・マヨネーズ 小さじ1
(または牛乳 大さじ1)
- ・塩 ひとつまみ (0.5g)

◆作り方

- ①フードプロセッサー(またはミキサー)に石づきを切ったブナシメジとエリンギ、その他材料を全て入れて攪拌する。
 - ②耐熱保存容器に(1)を入れ、フタをせずに電子レンジ(600W)で3分半~4分ほど加熱し、加熱後によくかき混ぜる。
- ※粗熱をとってご使用ください。

きのこペーストの使い方(一例)

簡単、便利、入れるだけ!
うま味と栄養アップ!!

- パンに塗って簡単きのこトーストに
- 牛乳に溶いて即席ポタージュに
- チャーハンの味の決め手に
- 唐揚げの下味に
- ハンバーグやつくねのつなぎに
- ディップソースに
- 卵の代わりにお菓子に
- 和えものやサラダに
- レンジで加熱するだけでせいんべいに
- ホワイトソースの代わりにしてグラタンに

…等々 使い方は自由自在!!



「きのこペースト」のシリーズ第二弾！「きのこペースト バジル&マヨディップ」好評発売中！

【きのこペースト バジル&マヨディップの特徴】

好評発売中

「まるごときのこペースト」を60%使用し、きのこが好きな方はもちろん、きのこが苦手な方でも食べやすい味わいのヘルシーなディップソース。きのこの栄養をお手軽に摂取でき、うま味が豊富なので塩分控えめでもコク深い味わいです。香り高いこだわりの生バジルを使用しており、味わい深いつものメニューを手軽に格上げしてくれます。ヘルシーで美味しく様々な料理に活用できます。



【使い方は自由自在！】

野菜スティックにつけて /



クラッカーにのせて /



野菜と一緒にオープンで /



バゲットにのせて焼いて /



サンドイッチに入れて /



魚のソテーにかけて /



肉料理に添えて /



その他にも、揚げ物につけたり、タルタルソースの代わりに、サラダなど色々な料理と相性が良く、幅広くご利用いただけます。

内容量(1本あたり)	160g
原材料	きのこ類(しめじ、エリンギ)(長野県産)、マヨネーズ、米みそ、砂糖、醸造酢、発酵調味液、バジル、にんにく、黒胡椒、食塩/加工澱粉、酸味料、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・りんご・大豆を含む)
賞味期限	製造より約6ヶ月 ※詳細は枠外下部に記載
保存方法	常温 直射日光を避け、なるべく涼しい場所で保存してください。
製造者	(株)くるまや 長野県北佐久郡御代田町馬瀬口876
栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー194kcal、脂質16.3g、食塩相当量0.6g、たんぱく質1.4g、炭水化物10.3g(推定値)

・アレルギー物質(特定原材料等):卵・りんご・大豆

ご購入方法

[オンラインショップ「Shinshu Wellness Labo(信州ウェルネスラボ)」]
 サイトURL: <https://www.shinshu-wl.com>



※Shinshu Wellness Laboとは

澄んだ空気と清らかな水、爽やかな緑、壮大な山々など 大自然に囲まれた「長寿の国」信州の地から「健康」をお届けする通販サイト(運営:株式会社MU FACTORY(長野県長野市))



■ **ダイエットに！**

低カロリーで食物繊維が豊富なため、ヘルシー料理の強い味方です。



■ **紫外線対策に！**

美容ビタミンとも呼ばれるビタミンB2がお肌の健康をサポート。



■ **腸を整える！**

食物繊維が腸の老廃物の排出を促すと共に善玉菌のエサとなり腸を整えます。



■ **夏バテ予防に！**

ビタミンB1がエネルギーチャージを助けて夏の疲れケアをサポートします。



■ **夏冷え対策！**

葉酸やナイアシンはエネルギー代謝に関わり、血行を正常に保ち夏の冷房対策に。



■ **免疫維持をサポート！**

βグルカンが免疫維持を助け、風邪や不調に負けない身体づくりを応援します。



■ **ぐっすりサポート！**

オルニチンが睡眠の質を保ち、気持ちのよい目覚めをサポートします。



■ **スポーツに！**

きのこに豊富な「潤滑栄養素」は食べたものを身体の中で動かせることで、効率の良いエネルギーづくりや筋肉、骨づくりに役立ちます。



■ **デトックスに！**

カリウムが体内の余分な塩分の排出を促し、溜め込みにくい身体づくりを応援します。



■ **アルコールケアに！**

肝臓で重要な働きをするオルニチンの働きで、アルコールケアをサポートします。



■ **リラックスしたい時に！**

GABAが神経の興奮を抑制し、気持ちを落ち着かせます。



■ **丈夫な骨づくりに！**

ビタミンDがカルシウムの吸収を助けることで、お子様の成長やケガをしにくい骨づくりに役立ちます。



さらに、うま味が豊富な「きのこペースト」を使うことで、

■ **料理の塩分や糖分、カロリーを抑える！**



■ **お菓子やおつまみを含めあらゆる料理できのこの栄養が摂れる！**



■ 本リリースに関するお問い合わせ ■

Shinshu Wellness Labo 担当: 宗石(ムネイシ)

TEL: 026-247-8604 / Mail: shinshu-wl@mu-factory.com