

2017年9月

「クラフト 100%パルメザンチーズ」イベント開催レポート 愛情はたっぷりでも、足りてない！？ ぺこさんりゅうちえるさんが「カル足し！」に初挑戦！

～東北大学大学院農学研究科教授農学博士 齋藤忠夫先生が毎日手軽にできるカルシウム摂取法を紹介～

森永乳業は、9月14日(木)に日本人のカルシウム不足を改善するきっかけとなるための、『新健康習慣 パルメザンで「カル足し！」プロジェクト』の発表と、「クラフト 100%パルメザンチーズ」を使用した日々の食事に手軽に取り入れられる「カル足し！」メニューの試食イベントを、ベルサール八重洲(東京・中央区)にて開催しました。



イベントでは、東北大学大学院農学研究科教授 農学博士の齋藤忠夫先生から、日本人がカルシウム不足に陥っている現状や原因、カルシウムをきちんと摂取することで期待できる効果、また手軽に且つ効率よくカルシウムを摂取する方法を紹介いただきました。

次いで、タレント・読者モデルとして大人気のぺこさんりゅうちえるさんが、「クラフト 100%パルメザンチーズ」のイメージカラーである緑の衣装で登場。2人が普段食生活で気をつけていることについてトークいただきました。

会場内のスライドには食事風景を撮影した写真が表示され、2人の食事に対して齋藤先生から「愛情はたっぷりですが、カルシウムは足りていないですね。このままカルシウムが不足し続けると、肌荒れや骨粗鬆症などにもなる可能性があります。ずっと仲良くいるためにも、食習慣を見直しましょう。」とコメントがありました。2人はそのアドバイスに、「楽しく過ごすために健康のことも考えない・・・」「今まで考えたこともなかった」と声を揃えて不安な様子を見せました。そんな2人に普段の食事に粉チーズをふりかけるだけで1日の不足分のカルシウムを補える「カル足し！」の初体験と試食をしていただきました。また、先日無事結婚式を挙げたばかりの2人へ森永乳業から、ずっと仲良く健康にいられるようにという思いとともに、「カル足し！」ができるよう大量の「クラフト 100%パルメザンチーズ」をプレゼントすると、2人には「カル足し！」でずっと仲良く健康に過ごします！」と意気込みを語ってくれました。

■粉チーズのカルシウム含有量は牛乳の10倍以上！毎日きちんと摂取が重要

チーズやヨーグルト、機能性乳酸菌に造詣の深い東北大学大学院農学研究科教授 農学博士の齋藤忠夫先生は「栄養成分や食生活に関するアンケート」から9割の人が、カルシウムの1日必要摂取量を知らず、約6割がカルシウム不足を自覚していることが判明したことを説明。その現状を踏まえ、「粉チーズのカルシウム含有量は牛乳の10倍以上で、乳製品の中で効率よくカルシウムを摂取できる食材。手軽なもので毎日カルシウムを摂取して、健康な生活を送ってほしい。」と齋藤先生は訴えました。



■愛情はたっぷり足りているが、カルシウムは足りていない！？

そんな2人に手軽でおいしい『カル足し!』アレンジメニューを紹介

結婚して料理に目覚めたぺこさん。2人の普段の食事を収めた写真を齋藤先生にご覧いただき、栄養バランスについてコメントをいただきました。「愛情をたっぷりこめて作っています。」と笑顔で語ったぺこさんに、齋藤先生は「愛情はたっぷり足りているが、カルシウムは足りていませんね。」と食事のカルシウム不足を指摘。将来に対する不安なお話を受けた2人は、「ただご飯を食べるだけじゃダメだったんだ。」「でも、栄養バランスのきちんととれた食事を作るのって難しいよね。」と心配そうな表情を浮かべました。



「カル足し!」のアレンジメニューとしてぺこさんとりゅうちえるさんの前に現れたのは、サラダや焼きそばやおみそ汁。「まさかこれに粉チーズをかけるの!？」と驚いた2人に、「カル足し~!」の合言葉と共に粉チーズをふっていただきました。初めは不安そうなお人でしたが、試食をすると笑顔で「おいしい!」「こんなにおいしいとは思っていませんでした。これなら毎日続けられそう!」と新しい食習慣である「カル足し!」に前向きなコメントをくれました。



■結婚式を挙げたばかりの2人に、

毎日の「カル足し!」に使える「クラフト 100%パルメザンチーズ」をサプライズでプレゼント!

「カル足し!」のアレンジメニューに大満足の様子の2人にサプライズで、2人で仲良く毎日「カル足し!」ができる「クラフト 100%パルメザンチーズ」をプレゼントしました。たくさんのずっしりと重いプレゼントに驚き、笑顔で「ありがとうございます! 普段の食事のいろいろなものに粉チーズをかけて、これからもずっと仲良く健康に過ごしていきます!」「これからはりゅうちえるのことを女の子として支えられるように料理も、「カル足し!」も頑張ります!」と語ってくれました。

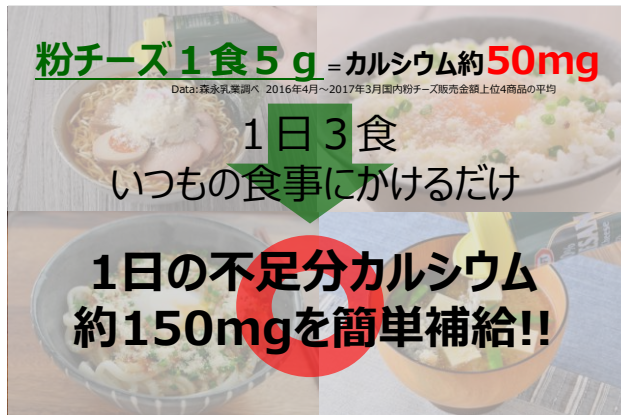


■新健康習慣 パルメザンで『カル足し!』プロジェクトとは

新健康習慣 パルメザンで『カル足し!』プロジェクトとは、日本人における1日のカルシウム摂取量の不足分を、粉チーズを毎食にふりかけることで簡単に補うことが出来る、新しい健康習慣を推奨するものです。これまで「**クラフト 100%パルメザンチーズ**」は料理にかけて「おいしさをプラスする」ものでしたが、これからは、おいしさはもちろんのこと「カルシウム」という新たな価値を提案していきます。

本プロジェクトの背景には、日本人の慢性的な「カルシウム不足」があります。今回、日本人のカルシウム事情を深く理解するべくカルシウムに対する意識を調査したところ、約9割の方が1日に必要な摂取量を知らないという事実が明らかになりました。

森永乳業は、育ち盛りのお子さまをもつ家庭や、骨の健康に不安があるシニア層など、幅広い年代の方が毎食手軽にすぐにはじめられる“カルシウム補給活動”を提唱します。



■「クラフト 100%パルメザンチーズ」について

「クラフト 100%パルメザンチーズ」は、熟成された米国産パルメザンチーズをすりおろした100%ナチュラルチーズで、本格的なコクと香りを楽しむことができます。また、「クラフト 100%パルメザンチーズ」はカルシウムが豊富で、1食5gあたりにカルシウムが65mgも含まれるので、不足しがちなカルシウムをおいしく手軽に摂れます。さらに、保存料やセルロースを使用していません。日本で発売されたのは1971年。それ以来、常に家庭用粉チーズのトップブランドで、緑色のボトルに黄色のキャップは誰もが知るおなじみのパッケージの商品です。



商品名	クラフト 100%パルメザンチーズ
希望小売価格	80g:490円(税別)、40g:255円(税別)
主要売場	全国のスーパーマーケット、CVS、一般小売店
種類別/原材料名	ナチュラルチーズ/生乳、食塩
カロリー	25kcal(1食5gあたり)
保存方法/賞味期限	常温(高温多湿を避けて保存してください)/9ヶ月間

※KRAFTはKraft Foods Groupの商標です。