



平成 31 年 5 月 吉日

報道関係各位

株式会社 鈴廣蒲鉾本店

私も今日から「#かまぼこ朝活生活」宣言！
朝にたんぱく質をとって健康増進をサポートする
「#かまぼこ朝活生活」Twitter キャンペーン実施
～抽選で「切れてる板わさセット」をプレゼント～

株式会社鈴廣蒲鉾本店（神奈川県小田原市 社長：鈴木博晶）は、健康増進をサポートする試みとして、鈴廣の人気商品「切れてる板わさセット」が当たるツイッターキャンペーンを5月10日（金）～5月31日（金）に実施いたします。

かまぼこは近年、高たんぱくでヘルシーな食べ物として注目されています。1本につき6～8匹の魚が含まれているかまぼこは、たんぱく質を豊富に含みながらも同じ高たんぱくの食材である肉や卵に比べて脂質が少ないのが特徴です。切るだけで手軽に食べられるかまぼこは、朝食のおかずにも最適です。さらに高たんぱくの朝食を摂ると満腹感が得やすいという研究結果もあり（※魚肉たんぱく研究所調査）、間食が抑えられるためダイエット効果も期待できます。また、咀嚼には脳の覚醒を促す効果があり、弾力のあるかまぼこは朝の目覚めに効果的な食材といえます。

当社では、朝にかまぼこを食べることで健康的な身体づくりをサポートしたいという想いから、「#かまぼこ朝活生活」Twitter キャンペーンを実施します。鈴廣公式アカウントをフォローし、ハッシュタグ「#かまぼこ朝活生活」をつけてツイッターで朝活宣言した方から抽選で20名様に、鈴廣の「切れてる板わさセット」をプレゼントします。普段の朝食にかまぼこを摂り入れて、元気な一日を迎えてみませんか。



【イベント詳細】

●「#かまぼこ朝活生活」Twitter キャンペーン

内容 : Twitter で「#かまぼこ朝活宣言」をつけて朝活でやりたいことを投稿してくれた人の中から抽選で 20 名様に「切れてる板わさセット」をプレゼント。

応募期間 : 2019 年 5 月 10 日(金)~5 月 31 日(金) 23:59 まで

応募方法 : 1. 鈴廣公式アカウントをフォロー

Twitter にログインし、鈴廣公式アカウント(@szhr1865)をフォロー。

2. 「#かまぼこ朝活生活」宣言を投稿して応募

ハッシュタグ「#かまぼこ朝活生活」をつけて、朝活宣言(朝にやりたいこと)を投稿。

3. 当選者発表「切れてる板わさセット」をプレゼント

当選された方には、Twitter ダイレクトメッセージにて当選通知をお送りいたします。

応募受付期間終了後、抽選を行い、当選者を決定いたします。

応募対象 : ・応募期間中に、ご応募いただいた方。

・鈴廣公式 Twitter アカウント(@szhr1865)をフォローし、ハッシュタグ「#かまぼこ朝活生活」をつけて朝活宣言をツイートした方。

・日本国内に在住し、郵便物・宅配物・電話・メールでのご連絡が可能な方。

URL : <http://www.kamaboko.com/campaign/1905/asakatsu/>



かまぼこを科学する「魚肉たんぱく研究所」とは

鈴廣かまぼこでは、長年にわたりかまぼこの主原料である魚肉に関する研究に取り組んでいます。魚肉たんぱく研究所では、魚肉からつくられるかまぼこやペプチドの持つ特性、かまぼこ魚の栄養機能性に着目し、かまぼこの可能性を探るために最先端の機器を駆使した研究を重ねています。

その研究結果が、平成 30 年度日本水産学会の「水産学技術賞」を受賞しました。

大学との共同研究で解明！かまぼこの栄養機能性

近年、健康志向の高まりとともに低カロリーで高たんぱくなかまぼこに注目が集まっています。魚肉たんぱく研究所と大学の共同研究により、中性脂肪軽減、脂肪燃焼促進、コレステロール低減、血圧上昇抑制、抗酸化機能など、かまぼこの様々な機能が実証されています。さらにダイエットや美容への効果も期待されています。



[魚肉たんぱく研究所 URL : <https://www.kamaboko.com/suzuhiko/fpl/>]

~このリリースに関するお問い合わせ~

株式会社鈴廣蒲鉾本店 企画開発部 広報課 担当 : 小川 / 熊谷 / 奥村

〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245

TEL. 0465-24-6278(直通) FAX. 0465-23-2225

E-mail: koho@kamaboko.com URL: <http://www.kamaboko.com>

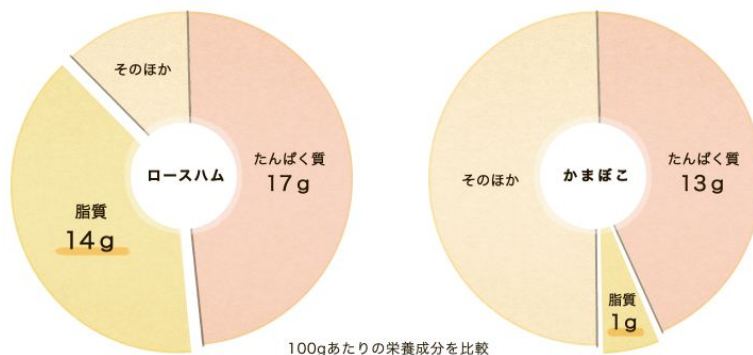
なぜ朝に食べるといいの？ かまぼこのひみつ

●かまぼこ1本にお魚6～8匹のたんぱく質がぎゅっ！

体には、ビタミンや食物繊維など、さまざまな栄養素が必要です。その中でも、エネルギー源でもある「たんぱく質」は、体には欠かせない栄養素です。朝からエネルギーに動ける身体を手に入れるためには、たんぱく質が必要です。1本にお魚6～8匹とたっぷりかつかったかまぼこは、たんぱく質が豊富で低脂肪。朝に手軽にたんぱく質を補給できるかまぼこは、朝食にピッタリです。

●たんぱく質たっぷりで、脂質が低い、ヘルシーなかまぼこ

かまぼこの脂質はハムの14分の1と、とても低カロリー。ハムを食べるとたんぱく質とほぼ同じ量の脂質までとってしまいますが、かまぼこなら、わずか1g。かまぼこはたんぱく質を効率よくとることができる食べ物です。

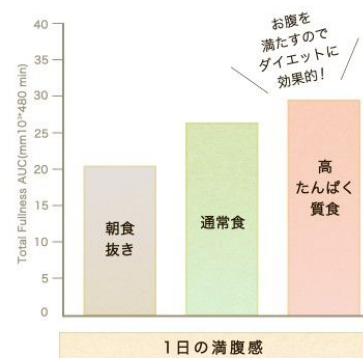


100gあたりの栄養成分を比較

(ロースハム／(財)日本食品分析センター調べ・かまぼこ／鈴廣かまぼこ魚肉たんぱく研究所調べ)

●高たんぱく質の朝食を摂ると満腹感が得られやすい

朝食に高たんぱく質の朝食を摂り入れることで、食欲を刺激するホルモンが分泌されにくくなり、満腹感を維持するホルモンが出やすくなります。満腹感が得られやすくなることで、間食を食べる量が減る効果も。朝に効果的といえる「高たんぱく質のかまぼこ」をとり入れた朝食はおすすめです。



(鈴廣かまぼこ魚肉たんぱく研究所調べ)

●かまぼこの弾力が脳の覚醒を促して早起きをサポート

咀嚼には様々な効能がありますが、「脳の覚醒」もそのひとつ。かまぼこはたんぱく質の繊維が絡み合ってバネのような弾力を持つため、「目覚め」に効果的な食材と言えます。弾力あるかまぼこで目覚めスッキリ！