

- KINOKO NEW GENERATION -
5月24日は「菌活の日」！ 菌活の日から始まる 新たなきのこの世界



ホクト株式会社(本社:長野県、代表取締役社長:水野雅義)では、きのこなどの菌食材を積極的に食事に取り入れて健康な毎日を目指す生活習慣「菌活」を2013年より提唱しており、一年を通じた菌活で、毎日を健康で豊かに笑顔で生活していただくきっかけとなる日として、ホクトがテレビコマーシャルを通して初めて菌活を全国に発信した5月24日を「菌活の日」と制定いたしました。

この「菌活の日」をきっかけとして、夏に向けて皆さまの元気をもっと応援するべく、多くの方にご好評いただき、人気が高まっている「きのこペースト」という新たなきのこの使い方によって、きのこで菌活の新しいスタイルを提案してまいります。

- KINOKO NEW GENERATION CAMPAIGN -



「きのこで菌活」をもっと多くの皆さまに実践していただき、元気と笑顔をお届けできるよう、きのこが好きな方、苦手な方、すべての方に、またきのこが使えなかった料理にも、食卓以外の場所でも、誰でも、いつでも、簡単に健康食材きのこの栄養を摂取できる「きのこペースト」を使ったキャンペーンを5月24日から開催いたします。

【特設サイト(5月24日公開)】 https://www.hokto-kinoko.co.jp/kinoko_paste/

キャンペーン1

InstagramやTwitterでも「きのこペースト」の活用法や楽しみ方を紹介！

5月24日より、InstagramやTwitterで、料理、美容、子育て、身体作りなどの第一線で活躍されている総勢10名以上の著名な皆様にも本企画に賛同いただき、きのこペーストの活用法や楽しみ方をご紹介します。きのこペーストで広がる新たな可能性に、ぜひご期待ください。



キャンペーン2

「#きのこペースト」写真投稿キャンペーン開催！



5月24日から、「きのこペースト」を使ったお料理の募集キャンペーンの第二弾として「あなたのお料理写真大募集 #きのこペースト」キャンペーンを開催いたします。専用フォームやSNS (Twitter、Instagram)からご応募を受付させていただきます。

5分で作れる！簡単・便利な

「きのこペースト」の作り方



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分ほど加熱し、加熱後によくかき混ぜる。



「きのこペースト レシピコンテスト」で、皆さまから集まったレシピと声の一部をご紹介します！

3月1日～4月30日まで、きのこペーストを使ったレシピコンテストを開催いたしました。沢山の方にきのこペーストをお試しいただき、その便利さや新たな活用法などお喜びの声を頂きました。

餃子の皮できのこペーストのミニキッシュ

生クリームや牛乳を使わず、きのこペーストを使ったギョウザの皮キッシュ。乳製品なしでもきのこの旨味で、コクのあるヘルシーで美味しいキッシュになりました。

(Yecunmiyuki4 さん)



きのこペーストでヘルシータルタルソース

塩味を加えなくてもきのこの旨みでとても美味しいタルタルソースに。減塩になりますし、ヨーグルトを使うことで脂質もカロリーも大幅に抑えました。

(ゆいなさん)

フライパンで作る♪簡単きのこフラン

旨味が凝縮されたきのこペーストをたっぷり使うことでシンプルな味付けでも深みのある本格的な味わいに◎

(thikaさん)



きのこ&米粉のカレー蒸しパン

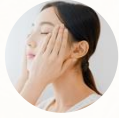
モチモチの蒸しパンにきのこペーストを混ぜ込むことで旨味と食物繊維をプラス。きのこが苦手なお子さん、きのこ初めてさんにも喜ばれます。

(bon-coさん)



① 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。



② 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。



③ 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。



④ 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。



⑤ 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、血行を正常に保つので、夏の冷房対策に役立ちます。



⑥ 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。



⑦ 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。



⑧ 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働かせることで、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。



⑨ 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。



⑩ 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。



⑪ 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。



⑫ 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。

会社情報

会社名……ホクト株式会社
代表……代表取締役社長 水野雅義
所在地……長野県長野市南堀138-1

〈公式サイトURL〉

<https://www.hokto-kinoko.co.jp/>



■ 本リリースに関するお問い合わせ ■

ホクト株式会社 経営企画部 マーケティング課 担当:鈴木(すずき)・伊藤(いとう)
TEL:026-243-3115/FAX:026-243-2121/mail:mika.suzuki@hokto-kinoko.co.jp