

安田大サーカス 団長安田プロデュース！ 「ダブルたんぱく質マシマシ弁当」7月31日販売開始！ 鳥取名物「とうふちくわ」などで、たんぱく質を効果的に摂取！

鳥取県は、アンテナショップとっとり・おかやま新橋館（東京都港区）にて、芸人・安田大サーカス 団長安田さんプロデュースの弁当を期間限定・数量限定で販売いたします。

鳥取城北高等学校を卒業し、現在は自転車（アスリート）芸人として知られる団長安田さんが考案した本商品は、鳥取名物の「とうふちくわ」などを使用し、動物性・植物性両方のたんぱく質を同時に摂取できることから「ダブルたんぱく質マシマシ弁当」と名付けられました。



■ 安田大サーカス 団長安田プロデュース「ダブルたんぱく質マシマシ弁当」

鳥取県民のソウルフードである「とうふちくわ」は、全国でも鳥取県東部・中部に見られる独特の加工食品で、木綿豆腐と白身魚のすり身をほぼ7対3の割合で混ぜて蒸し上げたものです。

近年の美容・健康ブームで注目される「ダブルたんぱく（※）」にもマッチしており、アンテナショップの売り上げでも毎月上位にランクインする人気商品です。

今回、プロテインマイスターの資格をお持ちの団長安田さんにプロデュースいただいた弁当は、そんな「とうふちくわ」などたんぱく質豊富な食材を使用することで、1日に必要なたんぱく質摂取量（成人男性50グラム、成人女性40グラム）のほとんどをカバーできる約38グラムの摂取が可能に。その他、鳥取和牛のローストビーフや、団長のピースサイン&VictoryのVを模した境港産 紅ずわいがに爪など鳥取名物をふんだんに詰め込んで、見た目にも美味しい弁当に仕上がっています。



ダブルたんぱく質マシマシ弁当

販売期間：2021年7月31日（土）～8月22日（日）

金額：通常 2,000円 ⇒ 特別価格 **1,200円**（税込）

販売場所：とっとり・おかやま新橋館 2階ビストロ・カフェ「もてなし家」

販売個数：1日限定10個

内容：

【壺の重】塩さばちらし（塩さば、星空舞（米）、紅ずわいがに爪、板わかめ、とうふちくわ、あごちくわ）

【貳の重】鳥取和牛のローストビーフ、大山産ハーブチキンの蒸し鶏、大山乳業キャンディチーズ、ゆで卵、ブロッコリーなど

※ダブルたんぱくとは？

動物性・植物性のたんぱく質を同時に摂ることで血中のたんぱく質濃度を一定に保ち、筋肉の合成を活性するなど相乗効果を期待する摂取方法。

■同時販売！鳥取県・岡山県の味を自宅で楽しめる弁当

鳥取・岡山両県の味をお得に楽しんでいただくために、下記の弁当を特別価格にて9月5日（日）まで販売いたします。オーダーを受けてからお作りしますので、出来たてをお持ち帰りいただけます。



■『鳥取県産 紅ずわい蟹のかに重』

通常 1,500円 ⇒ 特別価格 1,000円（税込）

蟹の水揚げ量日本一の鳥取県。

脚肉と蟹味噌で炒めたほぐし身の2種類の味をご堪能いただけます。



■『鳥取和牛のローストビーフ重』

通常 1,500円 ⇒ 特別価格 1,000円（税込）

ももてなし家名物！鳥取県が誇る「鳥取和牛」をローストビーフに。これでもか！！というほどの肉の量に、みんなが好きな甘辛ダレを絡めて、、、柔らかくてとろけるような口当たりはファンになること間違いなしの逸品。



■《岡山ご当地グルメ》『デミカツ丼』

通常 800円 ⇒ 特別価格 500円（税込）

みんな大好きトンカツに、デミグラスソースをかけたご当地グルメ。

たっぷりキャベツとゴハンでお腹も心も大満足。



■『鳥取県 大山産ハーブチキンの唐揚げ弁当』

通常 800円 ⇒ 特別価格 500円（税込）

子どもから大人まで、みんなに人気の唐揚げ弁当。

一口唐揚げほおばれば、二口も三口もごはんが進むこと間違いなし。

■とっとり・おかやま新橋館 施設概要



住 所：東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス

電話番号：1階ショップ 03-6280-6474

2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」 03-6280-6475

営業時間：1階ショップ 10:00～20:00

2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」 11:00～20:00 (L.O.19:00)

2階情報コーナー、移住・しごと相談コーナー 10:00-18:00

※7月30日時点の情報です。詳しくはHPをご確認ください。

◇ 本プレスリリースに関するお問い合わせ先 ◇

鳥取県広報事務局（株式会社カーツメディアコミュニケーション内）

担当：松田、大内、福永

TEL：03 - 6261-7413

FAX：03-6701-7543

Mail：info@kmcpr.co.jp