

2008年7月18日
シダックス株式会社

～しっかり食べて夏バテ予防！～
シダックスグループの『食生活改善メニュー』
夏バテ予防メニュー・レシピの提供を開始！

シダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下シダックス)並びにそのグループ子会社は、グループ内全国約 1,300 の店舗・施設において、2008年7月19日(土)から8月24日(日)まで、夏バテ予防メニューの提供を順次開始致します。

現代社会における「夏バテ」は、従来の高温多湿の気候による慢性疲労のほか、冷房などによる室内外の温度差に体が順応出来ないことで起こることも多いと言われております。シダックスでは昨年に引き続き、「食生活改善」を目的として暑い夏を乗り切るための「夏バテ」対応メニューを提供。今回は、辛味成分カプサイシン研究を含め栄養学全般における権威であられる昭和女子大学大学院生活機構研究科教授・東北大学名誉教授の木村修一先生にご監修頂き、「しっかり食べて夏バテ予防」をテーマに、夏バテ予防に効果のある食材を使用した料理を提供します。さらに「夏バテ」に有効な食材とその効果に関する情報をメニューやポスター、ホームページ等でご提供致します。

尚、「食」情報の蓄積・体系化を行い、より多くのお客様の食生活と食文化の継承に貢献するためのグループ内研究開発機関である「シダックス総合研究所」は、公式ホームページ並びに日本最大級の天気・気象情報サイト「tenki.jp」の熱中症情報サイトに、夏バテ予防の料理の作り方を提供しています。

「母なる地球が育んだ、豊かな大地と海の恵みを、全てのお客様に母親のように真心を込めてお届けする」という“マザーフード”の理念のもと、シダックスグループは今後も、「安心・安全」、そして楽しい「食」を通してお客様の健康創造に寄与する様々な活動を推進して参ります。

シダックスグループ:2008 夏バテ予防メニュー実施概要

1. レストランカラオケ

<実施店舗> 全国 304 のレストランカラオケ店舗(ゴールド宗右衛門町クラブを除く)

<提供メニュー> 3 種類

- 5 種の醤(ジャン)ピリ辛奴
- 彩り鮮やかパプリカピラフ(ガーリック風味)
- 焼きなすと蒸し鶏の油淋鶏ソース



<5 種の醤(ジャン)ピリ辛奴>



<彩り鮮やかパプリカピラフ(ガーリック風味)>

2. 給食受託店舗・施設

<実施店舗> 全国約 1,000 の給食受託店舗・施設

<提供メニュー> 21 種類 * 店舗・施設によって提供メニューの数、種類は異なります

- 焼肉ビビンバ丼
- 牛肉と野菜の四川風
- 豚肉のごまだれ冷やしシャブシャブ
- 豚肉の甘酢炒め 等



<焼肉ビビンバ丼>



<豚肉のごまだれ冷やしシャブシャブ>

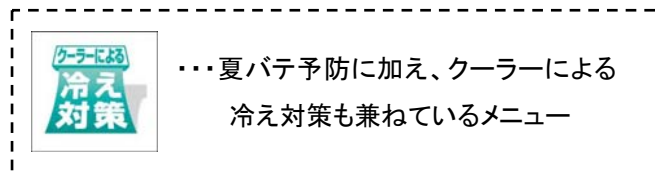
3. スペシャルティールレストラン

＜実施店舗＞ 全国 15 のスペシャルティールレストラン

＜提供メニュー＞ 10 種類 * 店舗・施設によって提供メニューの数、種類は異なります。



- 夏野菜のスタミナレッドカレー
- 豚しゃぶと夏野菜のサラダ 香味野菜たっぷりのソースで
- 胡麻で和えたスパゲッティー フレッシュトマト、モッツアレラ、サラミのアラビアータ風
- 野菜と梅おろしハンバーグ 等



＜夏野菜のスタミナレッドカレー＞

4. WEB でのレシピ提供

- シダックスホームページ (<http://www.shidax.co.jp/>)
2008 年 7 月 18 日(金)～8 月 24 日(日)
- シダックス携帯サイト (<http://www.shidax.co.jp/mobile/>)
2008 年 7 月 18 日(金)～8 月 24 日(日)
- 「tenki.jp」熱中症情報サイト (<http://tenki.jp/heat/index.html>)
2008 年 6 月 16 日(月)～8 月 31 日(日)

シダックス携帯サイト

QR コード



* レシピはシダックス総合研究所の管理栄養士による一言アドバイス付き

例: 焼肉ビビンバ丼

韓国料理に欠かせないコチュジャンは、唐辛子、穀類などを熟成発酵させたものです。唐辛子の辛味成分であるカプサイシンには、食欲を増進させるほか、血行を促進して体を温める働きがあり、冷房の当たり過ぎによる冷えを防ぐ効果が期待できます。

以上