

関東ダイエツクック 「たん白質が摂れる！秋の蒸し鶏のサラダ」を発売 ～不足しがちなたんぱく質摂取におすすめ～

株式会社関東ダイエツクック（ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社／以下関東DC）では、スーパーマーケットや量販店の惣菜売り場において、たんぱく質を手軽に摂取することができる商品「たん白質が摂れる！秋の蒸し鶏のサラダ」を発売しました。

たんぱく質は、体を作る構成要素であるだけでなく、酵素やホルモンなど体の機能を調節する大切な役割を果たしている健康維持に必要な栄養素ですが、近年、過度のダイエットや偏食傾向の影響で摂取すべきたんぱく質の量が不十分となることが懸念されています。また、高齢になると、肉や魚の摂取量が少なくなり、たんぱく質が不足しがちです。

たんぱく質が豊富な肉類の中でも、鶏むね肉は栄養素のバランスに優れ、良質なたんぱく質が摂取できるといわれています。このたび関東DCが提案する「たん白質が摂れる！秋の蒸し鶏のサラダ」は、鶏むね肉とゆで卵を組み合わせた生野菜サラダに、4種類のきのこをトッピングして秋らしさを演出しました。たんぱく質を意識的かつ手軽にとれる一品としておすすめします。

ケンコーマヨネーズグループは今後も、食事をおいしく、楽しく彩る『サラダ料理※』を発信してまいります。

※野菜をキーとし、食材・味付け・調理法の創意工夫で、サラダを進化発展させた料理のこと。ケンコーマヨネーズの登録商標です。

■「たん白質が摂れる！秋の蒸し鶏のサラダ」について



100gあたりたんぱく質含有量（分析値） 11.6g
※日本人の一日あたりのたんぱく質の必要摂取量（目安）約60g

商品名	たん白質が摂れる！秋の蒸し鶏のサラダ
参考店頭価格	398円（本体）
内容量	242g
販売地域	東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県
商品特長	鶏むね肉、ゆで卵を組み合わせた生野菜サラダです。秋向けに4種類のきのこをトッピングしました。米酢をベースにコクのある練りごまとゆずの風味を加えたポン酢ドレッシングをかけてどうぞ。

以上

〈本件に関するお問い合わせ先〉

ケンコーマヨネーズ担当：杉村 芹菜・田村 みちよ TEL：03-5941-7682
関東ダイエツクック担当：鈴木 渉 TEL：049-257-1113