

「ゼスプリ×森崎友紀オリジナルキウイ漬け」

料理研究家・森崎友紀さんが  
サッカーに、チアリーダーに、様々なユニフォーム姿に変身。  
今までにないレシピ動画を公開。

オリジナルレシピ「キウイ漬け」スペシャル動画を4月10日に公開

ニュージーランド産キウイフルーツの販売を手掛けるゼスプリ インターナショナル ジャパン株式会社(東京都千代田区、代表:ダニエル マサソン)は、キウイフルーツの栄養度の高さを活かした新しい食べ方を、人気料理研究家の森崎友紀さんと開発しました。これからやってくるニュージーランド産キウイフルーツの最盛期に向けて、オリジナルレシピ「キウイ漬け」を提案するスペシャル動画「ゼスプリ×森崎友紀オリジナルキウイ漬け」を、2014年4月10日にYouTubeのゼスプリキウイ ジャパン公式チャンネルで公開いたします。

動画はこちらから: <https://www.youtube.com/watch?v=9MBS5VNO638>



■キウイ漬けが持つパワーを、コマ撮りとプロジェクションなど最新の撮影技術を駆使して表現!

このスペシャルレシピ動画では、森崎友紀さんがゼスプリのキウイフルーツを使って「キウイ漬け」を作る様子を、コマ撮りやプロジェクションなど最新の映像技術を駆使して紹介しています。スポーツシーンに相性の良い「キウイ漬け」の作り方の過程をわかりやすく紹介している他、森崎さん自身が様々なスポーツのユニフォーム姿(サッカー、バスケットボール、マラソン、チアリーダー等)に変身し、新しいキウイフルーツの楽しみ方を表現している今までにないレシピ動画です。

## ■森崎友紀さんの撮影について

料理研究者としてだけでなく、その美貌を活かしてグラビアなどでも活躍している森崎友紀さん。今回は綺麗なドレスやかわいい水着ではなく、アスリートの姿に変身したということで、森崎さん自身も今までにないシチュエーションを楽しんでいる様子でした。

撮影を終えて森崎さんは、「グラビア撮影などできれいな服や水着を着ることが多かったのですが、今回は最新技術で今までにないような雰囲気映像を作ることができて、とても新鮮でした！ぜひ今まで見たことがない森崎友紀を楽しんでほしいと思います。また今回ゼスプリさんと作ったキウイ漬けはおいしく簡単に栄養補給できるので、子供達の差し入れ、おやつ、朝ごはんなどいろんなシーンで食べてみてください！」とコメントしています。

## ■ゼスプリニュージーランド産キウイフルーツについて

キウイフルーツはたっぷりの「ビタミン C」をはじめ、「食物繊維」「ビタミン E」「カリウム」「葉酸」とさまざまな栄養素を含むスーパーフルーツ。キウイ 1 個で 1 日にとりたい食物繊維の 13～15%、ビタミン C は 70%近くが摂取できます。さらに「ビタミン C」と「ビタミン E」を一緒にとることで抗酸化力がアップ。また、生のまま食べられるので、調理損失しやすい「カリウム」や「葉酸」も効率的にとることができます。



キウイフルーツは日持ちがよく、半分にカット

してスプーンですくえば皮をむく手間も要らずにすぐに食べられる手軽さはもちろん、ハチミツにつけて「キウイ漬け」にしたり、他のカットフルーツと合わせて「フルーツポンチ」にしたり、サンドウィッチ、サラダ、ドリンク、ジャムなど様々な楽しみ方でおいしく栄養を補給することができます。ビタミン、ミネラル、食物繊維などいろいろな栄養素がとれるため、毎日の食生活にキウイフルーツを取り入れていただくことで、栄養バランスを改善し、健康と美をサポートします。

## ■キウイフルーツの新たな楽しみ方「キウイ漬け」について

皮を剥いてスライスしたキウイフルーツをハチミツに漬けた「キウイ漬け」は、ビタミンやミネラルを効率よく補給できるメニューとして、スポーツ時の栄養補給、運動後の疲労回復などが期待できる新しい食べ方です。

また、手軽にたっぷり栄養補給ができるため、スポーツ時はもちろん、普段の生活シーンにおいても朝食やおやつ、夕食のお供として召し上がっていただくことで、食物繊維による整腸作用やビタミンによる風邪の予防などにも役立ちます。



\* (参考情報) キウイの栄養情報: <http://www.zespri-jp.com/pc/nutrient/#superfruit>