

2019年5月17日

#19-05

「ブレンディ®」インスタントコーヒーからの新提案
女性に不足しがちな8つの栄養素&3大栄養素が補える！
プラス1杯のカフェオレ習慣「オトナ給食」メニュー公開！

味の素AGF株式会社（以下、AGF 代表取締役社長：品田 英明）は、6月1日の「世界牛乳の日」に合わせ、冷たい牛乳にもそのまま溶ける「ブレンディ®」インスタントコーヒーからの新提案として、プラス1杯のカフェオレ※1で女性にうれしい栄養素が補える食事メニュー「オトナ給食」を開発しました。「オトナ給食」は、2019年5月17日（金）より特設サイト（URL：<https://blendy.agf.jp/instant/otona-kyusyoku/>）で順次メニューを公開する他、料理レシピ動画メディア「DELISH KITCHEN」内でもレシピ動画を公開します。

「オトナ給食」は、忙しい女性が不足しがちな栄養素をカフェオレと手軽に作れる料理で補える食事メニューで、管理栄養士の奥田千晶さん監修のもと、バランス良く栄養が摂取できるとされる学校給食をヒントに開発しました。

カフェオレ1杯には、女性に不足しがちな8つの栄養素のうち6つ（カルシウム・カリウム・マグネシウム・ビタミンA・ビタミンD・ビタミンB1）※2が含まれており、1日1杯の飲用でそれぞれの不足量を補い、推定平均必要摂取量※3に近づけることができます。

また食事メニューは、女性に不足しがちな残り2つの栄養素（食物繊維・ビタミンC）と3大栄養素（たんぱく質・炭水化物・脂質）をバランスよく摂れる※4メニューで構成しています。忙しい毎日を過ごす女性のための、手軽さを意識したメニューです。

AGFでは、「オトナ給食」を通じて、カフェオレと食事で30・40代女性に不足しがちな栄養素を手軽に補えることを伝え、食事にプラス1杯のカフェオレ飲用習慣を提案します。

※1 文中のカフェオレ1杯は、牛乳200ml+インスタントコーヒー3gを指します。

※2 「平成29年 国民健康・栄養調査」および「日本人の食事摂取基準（2015年版）」を参照。

※3 母集団の50%が満たす摂取量。ビタミンD・カリウムは目安量。

※4 1日に必要な摂取量の1/3



「オトナ給食」開発記念
「DELISH KITCHEN」コラボメニュー

■商品紹介

「ブレンディ®」インスタントコーヒーは、AGF独自の「T²ACMI焙煎®」（たくみばいせん）※5技術により、まろやかで豊かなコクと香りが楽しめます。また、パウダー内の空気を抜く手間をかけることで、冷たい水や牛乳にも沈みやすくすぐに溶けるので、ホットはもちろんアイスコーヒーやアイスカフェオレにも最適です。

※5 Time and Temperature Aroma Controlled by Master's Innovation：時間帯によって温度を変え、ターゲットテイストに合わせて火加減を調節する焙煎方法。



報道内容に関するお問合せ先

AGF®キャンペーン事務局（共同ピーアール株式会社）担当 内田・宮本

Tel 03-3571-5236 Fax 03-3574-9364 E-mail otona-kyusyoku-pr@kyodo-pr.co.jp

いつでも、ふう。AGF®

■「ブレンディ®」アイスカフェオレキャンペーンも合わせて実施！

6月1日の「世界牛乳の日」に合わせ、冷たい牛乳にそのまま溶ける「ブレンディ®」インスタントコーヒーのアイスカフェオレを、さらにお楽しみいただけるキャンペーンを実施します。対象商品をご購入の方に抽選で、牧場でのアイスカフェオレ体験や豪華ホテル宿泊券・オリジナルアイスカフェオレセットが当たります。※エリアによって賞品・当選者数は異なります。対象商品：「ブレンディ®」インスタントコーヒー、ボトルコーヒー、ポーションコーヒー各種
応募方法：「ブレンディ®」対象商品と牛乳（容量・メーカー不問）を含む、エリアごとの条件金額を満たすレシートをハガキに貼って応募。

レシート有効期間：2019年5月17日(金)～2019年6月30日(日)※応募締切は7月1日(月)消印有効
※詳細は店頭またはAGFサイト内キャンペーン特設サイト (www.agf.jp/blendy_milk2019/)より確認いただけます。

参考資料

■オトナ給食とは

30・40代女性に不足しがちな8つの栄養素+3大栄養素が補える食事メニュー

【カフェオレ】

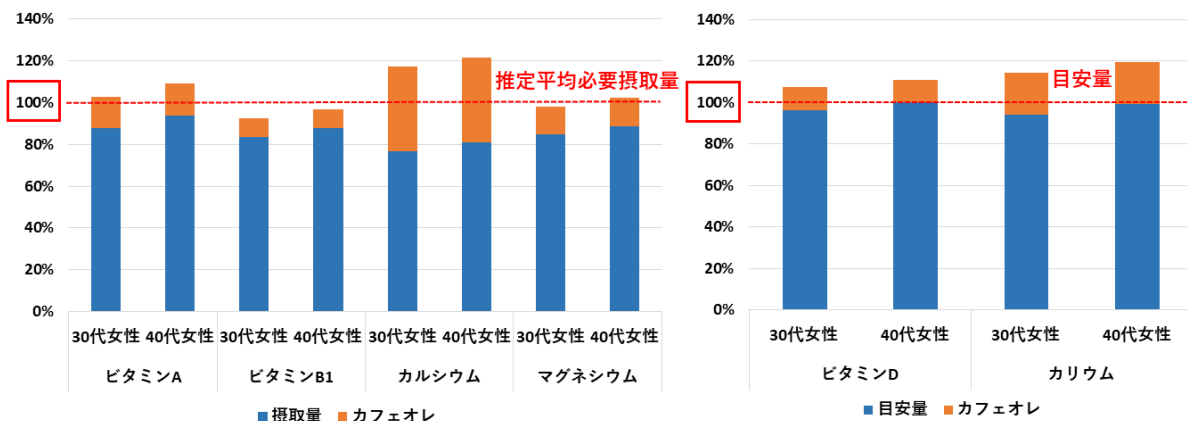
カフェオレは、豊富な栄養素を含む牛乳とコーヒーを混ぜ合わせた飲み物で、1日にカフェオレ1杯を飲むと、女性に不足しがちな8つの栄養素のうち6つの栄養素（カルシウム・カリウム・マグネシウム・ビタミンA・ビタミンD・ビタミンB1）の1日の不足量を補い、推定平均必要摂取量に近づけることができます。

＜カフェオレ1杯で補える栄養素＞

参照：「平成29年国民健康・栄養調査」および「日本人の食事摂取基準（2015年版）」
参照している推定平均必要摂取量は母集団の50%が満たす摂取量です。

30・40代女性の不足している栄養素	単位	推定平均必要摂取量	摂取量		不足量		カフェオレ1杯 (牛乳200g+インスタントコーヒー3g)		
			30代女性	40代女性	30代女性	40代女性	カフェオレ	牛乳	コーヒー
ビタミンA	μgRAE	500	438	469	62	31	76	76	
ビタミンB1	μg	0.9	0.75	0.79	0.15	0.11	0.08	0.08	
カルシウム	mg	550	421	445	129	105	224	220	4
マグネシウム	mg	240	203	213	37	27	32	20	12
ビタミンD	mg	※5.5	5.3	5.5	0.2	0	0.6	0.6	
カリウム	mg	※2000	1880	1981	120	19	409	300	109

※は目安量



【料理メニュー】

女性が不足しがちな8つの栄養素の内2つの栄養素（食物繊維+ビタミンC）と3大栄養素（たんぱく質・炭水化物・脂質）の1日の必要摂取量の約1/3を摂ることができます。忙しい毎日をごす女性のために、手軽さを意識したメニューとなっています。

＜料理メニューで補える栄養素＞（1食当たり）

参照：「平成29年国民健康・栄養調査」および「日本人の食事摂取基準（2015年版）」

- ・炭水化物 約96g (30~40代女性1日の目標量中央値287.5gの1/3以上)
- ・たんぱく質 約13g (30~40代女性1日の推定平均必要摂取量40gの1/3)
- ・脂質 約19g (30~40代女性1日の目標量中央値55.6gの1/3以上)
- ・食物繊維 約6g (30~40代女性1日の目標量18g以上の1/3)
- ・ビタミンC 約28mg (30~40代女性1日の推定平均必要摂取量85mgの1/3)

■メニュー紹介

【「オトナ給食」開発記念「DELISH KITCHEN」コラボメニュー】

洋食の定番人気コンボを、火を使わず超時短レシピにてご紹介。

子供心にかえる、夢の「オトナ給食」の完成です！

＜栄養成分＞

◆料理


炭水化物 : 100g
 たんぱく質 : 31g
 脂質 : 19g
 食物繊維 : 5.9g
 ビタミンC : 95mg


◆カフェオレ1杯


ビタミンA : 76μgRAE
 ビタミンB1 : 0.08μg
 カルシウム : 224mg
 マグネシウム : 32mg
 ビタミンD : 0.6mg
 カリウム : 409mg



メニュー名	オムライス	
材料 ※2人分	<ul style="list-style-type: none"> ・米 1合 ・鶏もも肉 80g ・エリンギ 1本 (50g) ・玉ねぎ 1/4個 ・ピーマン 1個 ・マッシュルーム缶 50g ・ケチャップ 適量 <p>☆オムライス調味料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩 小さじ1/2 ・こしょう 少々 ・ケチャップ 大さじ3 ・ウスターソース 大さじ1 <p>★レンジオムレツ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵 2個 ・塩こしょう 少々 ・牛乳 大さじ2 ・ピザ用チーズ 20g 	
作り方	<p>①鶏肉は食べやすい大きさに切る。 ②エリンギはみじん切りにする。玉ねぎ、ピーマンは1cm角に切る。 ③炊飯器の内釜に米、☆を入れ、1合の目盛まで水（分量外：適量）を入れて混ぜ、エリンギ、玉ねぎ、マッシュルーム、鶏肉を加え、通常炊飯する。 ④炊き上がったらピーマンを加え、混ぜる。 ⑤耐熱容器に★を1/2量入れて混ぜ、ふんわりとラップをし、600Wのレンジで1分加熱する。取り出して混ぜ、再度600Wのレンジで30秒加熱する。同様にもう1個作る。 ⑥器に④を盛り、⑤をのせ、ケチャップをかける。</p>	

メニュー名	ちぎり野菜のコンソメスープ		
材料 ※2人分	<ul style="list-style-type: none"> ・レタス 1枚 ・かにかまぼこ 2本 ・わかめ 4g <p>○スープ調味料</p> <ul style="list-style-type: none"> ☆コンソメ 小さじ1/2 ☆塩 小さじ1/4 ☆こしょう 少々 ☆湯 400ml 		
作り方	<p>①レタス、かにかまぼこはちぎって1/2量ずつ器に入れる。わかめを1/2量ずつ入れる。</p> <p>②スープ調味料を1/2量ずつ加え、混ぜる。</p>		

メニュー名	フルーツポンチ		
材料 ※2人分	<ul style="list-style-type: none"> ・ミックスゼリー 1個 ・キウイ 1個 ・炭酸水（無糖） 100ml ・ミント 適量 		
作り方	<p>①キウイは1cm厚のいちょう切りにする。</p> <p>②器にゼリーを崩しながら入れ、キウイを入れる。</p> <p>③炭酸水を注ぎ、ミントを飾る。</p>		

メニュー名	カフェオレ		
材料 ※1人分	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 200ml ・「ブレンディ®」インスタントコーヒー スプーン2杯分（約3g） 		
作り方	<p>①牛乳をグラスに入れる。</p> <p>②「ブレンディ®」インスタントコーヒーを牛乳に入れる。</p> <p>③溶かす。</p>		

■オトナ給食全体監修：奥田千晶さん（管理栄養士）

食品メーカーでの美容（美肌・ダイエット）商品開発、飲食店プロモーションの企画提案営業、大手スーパーマーケットのPB商品開発、生産者や商品のブランディング・動画マーケティングなどに従事したのち独立。

2017年第一子出産。出産後、さらに「食」と向き合い、約3ヶ月後に体型を戻すことに成功する。現在は「食美容」をテーマに、レシピやメニュー提案、商品開発、メディア出演、体質改善をベースとしたダイエットサポートを行う。活動を通じて、食べるほど美しく健康に、幸せになれる毎日のスタイルを提案している。



■「DELISH KITCHEN」について

1,800万人以上に利用されている日本最大級のレシピ動画メディア。2015年9月にSNSにてサービス提供を開始し、2016年12月にリリースしたスマートフォンアプリは2017年ダウンロード数No.1のレシピ動画アプリに。レシピは「誰でも簡単においしく作れる」をコンセプトにすべて管理栄養士などの食のプロによって考案され、その総数は2万件以上。さらに、近くのお店の特売情報の配信・クーポン配布などの毎日のお買い物がお得・便利になる機能や、作りたいレシピに必要な食材をワンタップでネットスーパーに注文できるシステム、デザイン性と機能性に優れたオリジナルキッチンツールの販売など、食卓を豊かにするサービスが満載です。

< 「DELISH KITCHEN」へのアクセス方法 >

Webサイト&スマートフォンアプリのダウンロード：<https://delishkitchen.tv/>

Facebook：<https://www.facebook.com/DELISHKITCHEN.tv>

Instagram：<https://www.instagram.com/DELISHKITCHEN.tv>

LINE：<https://line.me/R/ti/p/%40hta0453h>

**DELISH
KITCHEN**