

報道関係各位

アスリートの体作りを助けるきのこフェア広報事務局

きのこを使ったスポーツドリンク「きのこスポドリ」が大好評！

「きのこスポドリ」 無料提供期間延長のお知らせ

2017年8月1日(火)～8月31日(木)
鹿屋アスリート食堂本店(神田錦町)で提供

近年三大栄養素(糖質、脂質、タンパク質)と並んで、アスリートの「体作り」や「パフォーマンスの向上」に不可欠と言われるビタミン、ミネラル、食物繊維を効率的に取れる「きのこ」に注目し、「アスリートの体作りを助けるきのこフェア」として特別メニューを展開しておりましたが(期間:2017年6月19日(月)～7月31日(月))、きのこを使ったスポーツドリンク、通称「きのこスポドリ」が好評なため、鹿屋アスリート食堂本店(東京都千代田区)で、「きのこスポドリ」の無料提供を延長することを決定致しました。(期間:2017年8月1日(火)～8月31日(木))



きのこスポドリイメージ

【きのここと体作りについて】

体作りを行うには三大栄養素と呼ばれる「糖質、脂質、たんぱく質」の摂取が主に考えられますが、三大栄養素を中心に偏った摂取をしても効率的には働かず、体内に取り込まれた栄養素の分解吸収や代謝を助けるビタミンや、組織の構成要素になり、心身の調子を整える働きのあるミネラルと一緒に摂ることで、食事の効果が高まると言われています。

アスリートは体作りのために、食事量や栄養管理を行う方が多く、これにおすすめの食材が、様々な料理作りに馴染みやすく、野菜と比較してビタミン、ミネラルが豊富と言われる「きのこ」です。菌活などでも注目されることが多いきのこですが、「きのこスポドリ」を通じて、身近な食材であるきのこが、アスリートにとって必要な栄養素を豊富に含んだパートナーであることを広く知って頂ければと思います。

無料提供期間延長概要

■延長期間:

2017 年 8 月 1 日(火)～8 月 31 日(木)

■実施提供店舗:

鹿屋アスリート食堂 本店

東京都千代田区神田錦町 3-21

TEL 03-3233-6565

■提供メニュー:

・きのこスポドリ 2 種類

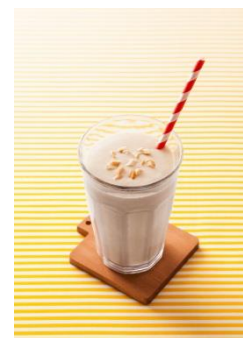
※1 週間ごとに交互に提供。 毎日先着 50 名様まで

①からだづくりの新定番 食べる「きのこスポドリ」

アスリートに必要な三大栄養素(糖質、脂質、タンパク質)とビタミン、ミネラルがバランス良く取れるきのこドリンク。スポーツ後の摂取に最適。

②運動後の新定番 さっぱり「きのこスポドリ」

スポーツで失われる塩分とエネルギーを作るための糖分の代謝を促すドリンク。きのこの潤滑栄養素(ビタミン)が、糖分の代謝を促進。



食べる
「きのこスポドリ」



さっぱり
「きのこスポドリ」

■鹿屋アスリート食堂について:

「鹿屋アスリート食堂」は、株式会社バルニバービ・国立大学法人 鹿屋体育大学・鹿児島県鹿屋市からなる「産学官連携プロジェクト」。食材の宝庫と評される鹿屋の良質な食材を用いて、「スポーツ栄養学」に基づいた選べる 3 つの主菜と汁物、ご飯で構成される「一汁一飯三主菜」のバランス定食を提供する食堂です。