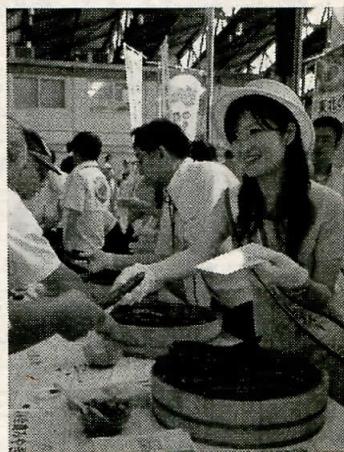


節電の夏を乗り切る！

暑さに負けられない提案がカギ

例年より約一週間も早く梅雨明けが発表され、夏の訪れと共に節電と暑さ対策がいよいよ本番を迎えた。各企業では、サマータイムの導入や夏休み長期化などを導入し、ビジネスファッションもより涼しさを求めるスーパークールビズが開始。家庭も同様に、エアコンや照明のこまめな調整が定着し、緑のカーテンや打ち水など、熱くなつた身体を外から冷やすための取組みが盛んに行われている。こうしたなか、「食」のシーンでも暑さ対策が話題になっている。なかでも身体の中からクールダウンさせる効果がある夏野菜は熱中症にも有効だと注目され、さらに室温を上げないための電気やガスを使用しない「節電メニュー」なども人気だ。「暑さ」と「節電」は今年の夏のキーワード。青果物の販売でも、夏を乗り切るための提案が販売促進の力となりそうだ。

身体を冷す夏野菜が話題！



東京・大田市場で行われた東北6県のキュウリ試食会

山形、福島が一丸となったPR活動となっている。今月9日には、東京・大田市場で今年のキュウリビズキャンペーンのオープニングセレモニーが開かれた。全農福島県本部の宝槻直志部長は「節電の夏は、東北のキュウリを食べて乗り切つて欲しい」とあいさつ。また「東北は負けない、ひとつになつてキャンペーンに取り組み」と意気込んだ。

出荷のピークは7～9月。この時期に関東地区に出荷されるキュウリの7割は東北産が占める。キャンペーンでは、イベントや店頭での販促活動のほか、共通のポスター

「節電Vegge」で火を使わない野菜料理
オイシックス

農家の台所

室温を下げるだけ上げないように、電気やガスをあまり使用しない「節電メニュー」も話題になっている。有機野菜などの食品宅配をインターネットで提供するオイシックス(高橋宏平社長、東京都品川区)では、夏野菜や火を使わないで料理のできる野菜を「節電Vegge」と名付け、ECサイトで「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

紹介したメニューは、青果物の酵素を生で身体に取り入れることで注目されているネオ・ローフード。極力加熱していないので、節電効果も期待できる」と、マーケティング部の大滝専美さん。

キッチンカーでは、「10種のベジタブルライスサラダ」の緑のガスパチヨなど4種類の冷たいメニューを販売。いずれもドールの果物と野菜をメインにABCクッキングスタジオ(東京都千代田区)がレシピを作成。今後、キッチンカーは全国を回り、健康的なライフスタイルとともにクールダウンメニューを紹介していく。



ドールオリジナルのキッチンカー

キュウリビズ おひらきイベント



東北のきゅうり、夏を涼しく。JA全農、JA全中、JA全東、JA全北、JA全南、JA全西、JA全東、JA全中、JA全東、JA全北、JA全南、JA全西

キャンペーン「キュウリビズ」を行っている。現在では東北6県(青森、岩手、秋田、宮城、

共通ポスターは首都圏の鉄道にも掲載

室温を下げるだけ上げないように、電気やガスをあまり使用しない「節電メニュー」も話題になっている。有機野菜などの食品宅配をインターネットで提供するオイシックス(高橋宏平社長、東京都品川区)では、夏野菜や火を使わないで料理のできる野菜を「節電Vegge」と名付け、ECサイトで「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

「今年で3回目となるクールベジテラは、昨年までは比較にならないほど注目度が高く「節電をしなければ」というみなさんの意識の高さが感じられる。この夏を機会に、ひとりでも多くの方に夏野菜を意識的に食べてもらいたい」と、広報の中川葵さん。同テラは暑さが続く限り、継続する方針だという。

また、同社のこうした取り組みが情報TV番組で紹介され注目されたことで、この夏のクールベジテラの火付け役となっている。

一方、ドール(ジエムス・ブリド)社長、東京都千代田区は、東京国際フォーラム(東京都千代田区)の「ネオ屋台村」に、キッチンカーを出店し身体を冷やす作用のあるトマト、キュウリ、グレープフルーツなどの食材をふんだんに使った「クールダウンメニュー」を期間限定で提供。「暑さが厳しくなると食欲もなくなり、健康の維持に必要な栄養バランスが崩れがちになる。だからこそ積極的に野菜や果物を摂って欲しい。今回

雪印種苗(本社)札幌市厚別区は千葉市稲毛区の千葉研究農場で「夏の野菜フィールドデー」を開催し、

「キュウリビズ」で暑い夏を涼しく
全農東北6県本部
夏が旬の野菜や果物にはカリウムを多く含んだものが多くその代表的なのがキュウリだ。カリウムには利尿作用があり、水分と一緒に余分な熱を体外に放出し体温を下げる効果が期待できる。

全農福島県本部はこのキュウリのクールダウン効果に着目し、2006年より夏秋キュウリの消費拡大キ

「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

室温を下げるだけ上げないように、電気やガスをあまり使用しない「節電メニュー」も話題になっている。有機野菜などの食品宅配をインターネットで提供するオイシックス(高橋宏平社長、東京都品川区)では、夏野菜や火を使わないで料理のできる野菜を「節電Vegge」と名付け、ECサイトで「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

「今年で3回目となるクールベジテラは、昨年までは比較にならないほど注目度が高く「節電をしなければ」というみなさんの意識の高さが感じられる。この夏を機会に、ひとりでも多くの方に夏野菜を意識的に食べてもらいたい」と、広報の中川葵さん。同テラは暑さが続く限り、継続する方針だという。

また、同社のこうした取り組みが情報TV番組で紹介され注目されたことで、この夏のクールベジテラの火付け役となっている。

一方、ドール(ジエムス・ブリド)社長、東京都千代田区は、東京国際フォーラム(東京都千代田区)の「ネオ屋台村」に、キッチンカーを出店し身体を冷やす作用のあるトマト、キュウリ、グレープフルーツなどの食材をふんだんに使った「クールダウンメニュー」を期間限定で提供。「暑さが厳しくなると食欲もなくなり、健康の維持に必要な栄養バランスが崩れがちになる。だからこそ積極的に野菜や果物を摂って欲しい。今回

雪印種苗(本社)札幌市厚別区は千葉市稲毛区の千葉研究農場で「夏の野菜フィールドデー」を開催し、

「キュウリビズ」で暑い夏を涼しく
全農東北6県本部
夏が旬の野菜や果物にはカリウムを多く含んだものが多くその代表的なのがキュウリだ。カリウムには利尿作用があり、水分と一緒に余分な熱を体外に放出し体温を下げる効果が期待できる。

全農福島県本部はこのキュウリのクールダウン効果に着目し、2006年より夏秋キュウリの消費拡大キ

「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

室温を下げるだけ上げないように、電気やガスをあまり使用しない「節電メニュー」も話題になっている。有機野菜などの食品宅配をインターネットで提供するオイシックス(高橋宏平社長、東京都品川区)では、夏野菜や火を使わないで料理のできる野菜を「節電Vegge」と名付け、ECサイトで「クーナー」を設け販売している。クーナーでは、生で食べられるカボチャの「かぼちコリー」や、苦味の少ない「こどもピーマン」などを、節電メニューとともに紹介。今後はさらに「節電レシピ」の充実を図っていく方針だ。

「今年で3回目となるクールベジテラは、昨年までは比較にならないほど注目度が高く「節電をしなければ」というみなさんの意識の高さが感じられる。この夏を機会に、ひとりでも多くの方に夏野菜を意識的に食べてもらいたい」と、広報の中川葵さん。同テラは暑さが続く限り、継続する方針だという。

また、同社のこうした取り組みが情報TV番組で紹介され注目されたことで、この夏のクールベジテラの火付け役となっている。

一方、ドール(ジエムス・ブリド)社長、東京都千代田区は、東京国際フォーラム(東京都千代田区)の「ネオ屋台村」に、キッチンカーを出店し身体を冷やす作用のあるトマト、キュウリ、グレープフルーツなどの食材をふんだんに使った「クールダウンメニュー」を期間限定で提供。「暑さが厳しくなると食欲もなくなり、健康の維持に必要な栄養バランスが崩れがちになる。だからこそ積極的に野菜や果物を摂って欲しい。今回

雪印種苗(本社)札幌市厚別区は千葉市稲毛区の千葉研究農場で「夏の野菜フィールドデー」を開催し、