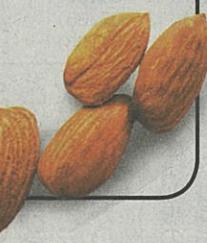


「ミルクの日」に先立って開催された、日本経済新聞社イベント・企画ユニット主催のオンラインセミナーに協賛。アーモンド研究の第一人者である慶應義塾大学医学部教授の井上浩義氏との対談や、皮膚科医の高瀬聰子氏、モデルの松島花氏、料理家のワタナベマキ氏を招いたパネルディスカッションを通じて、アーモンドの魅力を広く訴求する。

成分を



PANEL DISCUSSION

アーモンドミルク活用のすすめ

藤井 毎日の食生活で気をつけていることがありますか。

松島 毎日しっかり食べて体を動かすことを大切にしています。おしゃべり食べ続けるためにも、3食偏りなく取って、夜9時以降は食べないよう心がけていますね。

高瀬 私は遅延型アレルギーであることが分かつて以来、和食中心のグルテンフリー生活に切り替えました。やってみて実感したのは、健康は毎日の食習慣がつくるということ。できる範囲で毎日コツコツ続けることが大事ですね。

ワタナベ 食事で取れる栄養や体



への効果などを意識すれば、さらにもチベーションも上がりります。

藤井 どんな栄養の入ったものを選べばいいのでしょうか。

高瀬 分子栄養学の観点からいうと、まず体をつくる基本となるたんぱく質、細胞の膜をつくる脂質、やミネラルをバランス良く取ることが重要です。特に油はなるべくいいものを選びましょう。

ワタナベ 良質な油を持つ食材にはナツツがあります。なかでもアーモンドは、不飽和脂肪酸であるオレイン酸のほか、不足しがちな食物繊維やビタミンEを豊富に含んでいます。食事で取りきれない分は、ナツツやアーモンドで補ってみてはいかがでしょうか。

高瀬 ナツツは食べても血糖値が上がらないうえ、他の食品による血糖値上昇を防ぐ効果もあるので日常的な摂取がおすすめです。またアーモンドに含まれるビタミンEには抗酸化作用がありますが、同じく抗酸化力の高いビタミンCを含む果物などあわせて取ると、相乗効果も期待できます。

ワタナベ アーモンドミルクは、牛乳や豆乳と比べると、カロリーが低いのもポイントですね。

松島 私のイチオシは、砂糖不使用のアーモンドミルクにお味噌を溶いたアーモンドミルク鍋です。どんな真材とも合うし、豚しゃぶにしてみてもおいしい。何よりも一度にたっぷりアーモンドの栄養が取れるので、ぜひ広めたいです。

高瀬 ナツツは食べても血糖値が上がらないうえ、他の食品による血糖値上昇を防ぐ効果もあるので日常的な摂取がおすすめです。またアーモンドに含まれるビタミンEには抗酸化作用がありますが、同じく抗酸化力の高いビタミンCを含む果物などあわせて取ると、相乗効果も期待できます。

松島 私のイチオシは、砂糖不使用のアーモンドミルクにお味噌を溶いたアーモンドミルク鍋です。どんな真材とも合うし、豚しゃぶにしてみてもおいしい。何よりも一度にたっぷりアーモンドの栄養が取れるので、ぜひ広めたいです。

すこやかな毎日を応援

江崎グリコグループは、人々の良質な暮らしのため、高品質な素材を創意工夫することにより、「おいしさと健康」を価値として提供し続けます。この新たなビジョンのもと、私たちこれからもアーモンドと共に、皆様のすこやかな毎日を応援してまいります。

大正時代に創業して以来、グリコグループは人々の健康に貢献するための事業を展開してまいりました。戦後の日本でいち早くアーモンドを菓子製品として販売したのも、その高い栄養価を国民の健康に役立てたいという思いからです。江崎グリコは、今年2月11日に創立100周年を迎えました。健康への願いは、100年たった今も変わりません。その摇ぎなき

江崎グリコ株式会社
執行役員
健康事業マーケティング部
カテゴリーマネージャー
木村 幸生氏



広告

企画・制作=日本経済新聞社Nブランドスタジオ

江崎グリコ株式会社