

全国各地で猛烈な暑さ

夏バテに負けない身体を作る、野菜のチカラ!

~高鮮度保持フィルム『オーラパックレンジ袋』で旬のとうもろこしを簡単調理~



いよいよ8月、夏真っ盛り。日本列島は、7月から高気圧に覆われる機会が多く、既に7月から、35度を超える猛暑日が各所でみられました。8月も関東、東北を中心に猛烈な暑さに見舞われそうです。そんな中、心配なのが、熱中症や夏バテです。昨年度の熱中症患者数は、東京だけでも3,361名にも上ります。(国立環境研究所2014年度報告より) 熱中症、夏バテにかからない為にも、夏の季節に必要な栄養をたっぷり含む旬な野菜をご紹介します。また、その野菜を一番鮮度の高い状態でご提供するため、レンジ機能が追加された高鮮度保持フィルムもご紹介致します。



とうもろこし

とうもろこしにはカリウム、ビタミンB1、B2、アスパラギン酸などが含まれ、夏場の不足しがちなミネラルを補うといわれています。疲労回復などにも一役買います。

トマト

トマトは抗酸化作用を持つビタミンAやCが多く含まれています。夏は、紫外線により活性酸素がダメージを受けやすい季節なので、トマトの栄養素で内側から錆び難い体づくりに働きかけてくれます。

きゅうり

きゅうりには、汗をかいて不足しがちな水分とカリウムが多く含まれます。身体にこもった熱をクールダウンさせる作用があるといわれています。

とうもろこしは、下ごしらえが大変!
暑い夏でも簡単レンジ調理!
鮮度と栄養を保持する“オーラパックレンジ袋”

鮮度保持!



比較 8 日目

オーラパック

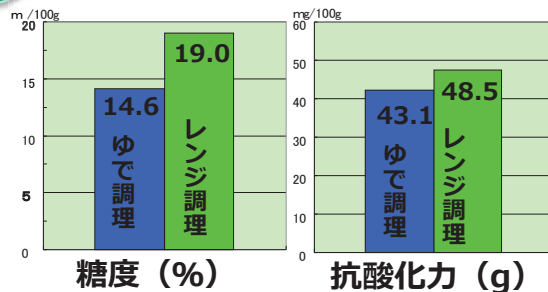
温度 7℃
湿度 20%

皮付そのまま



栄養素比較!

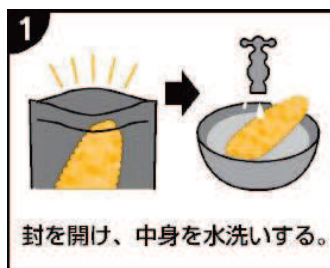
【ゆで調理とレンジ調理での比較】



レンジ調理では、ゆでる場合に比べ、**糖度が4.4%も高く**、とうもろこし本来の甘みを味わうことができます。また、老化を防ぐ、抗酸化力もレンジ調理の方が高いことがわかりました。

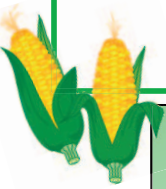
Farm to Wellness倶楽部 (デリカフーズ) 調べ

簡単! レンジ調理!



簡単
5分

= BELLE GREENWISE News ! Vol.1 = すぐ食べレンジとうもろこしのメリット大公開！



メリット①
とれたての鮮度が良いとうもろこしが食べられる！
ゆでたり、蒸したりという加工済みのとうもろこしとは異なり、生鮮野菜のとうもろこしをレンジアップするので、鮮度が命のとうもろこしが鮮度の良いままおいしく食べられます。

メリット②
ゆでるよりも甘い！
レンジ調理の場合、ゆでた場合のように糖度や栄養素が水に流れ出ることなく、甘く、栄養素も効率よく摂取できます。

メリット③
とうもろこし特有の皮やひげのゴミが出ない！
皮付きのとうもろこしを自宅で調理すると、皮やひげのゴミが出てしまいますが、すぐ食べレンジなら、レンジで加熱するだけで、ゴミも出ないので、エコに繋がります！

メリット④
暑い夏でも火を使わずにおいしいとうもろこしが食べられる！
夏の台所は、非常に暑く、火を使う料理を敬遠しがち……。でも、このすぐ食べレンジを使えば、火を使わず、簡単においしいとうもろこしを食べることができます！

オーラパックすぐ食べレンジシリーズ 商品ラインナップ



オーラパックすぐ食べレンジ



オーラパックスタンドレンジ

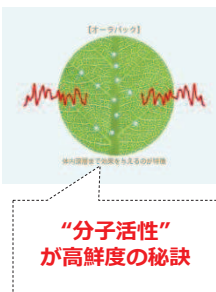


オーラパックえだ豆レンジ



オーラパックすぐ食べレンジ さつまいも

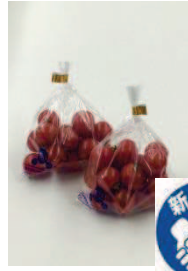
高鮮度保持フィルムのしくみ



高鮮度保持フィルムは、特殊加工を行うことで、分子活性による蒸散抑制や過剰呼吸抑制効果、高い防曇性や水分活性により優れた鮮度保持効果を発揮します。

**“分子活性”
が高鮮度の秘訣**

「新連携」認定のオーラパック



オーラパックは経済産業省中小企業新事業活動促進法に基づき「新連携」認定を受けた事業計画の商品です。



オーラパック で

とうもろこし専用袋



オーラパックすぐ食べレンジとうもろこし
40# 130×320 蒸気穴・チャック
1,500枚入/ケース

※オーラパックはベルグリーンワイズ社の商標です。

「オーラパックすぐ食べレンジ袋」に関するお問合せ先

株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当 田坂
TEL : 052-238-1407 Fax : 052-238-1418 Mail : info@bellegreenwise.co.jp
〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

すぐ食べレンジ で