



2019年5月15日
ネスレ日本株式会社

今年も猛暑到来! 暑熱対策 に有効な”体内冷却グルメ”として提案

コンソメのかき氷を料理に使った“冷やしやり食感”メニュー

「氷のコンソメ」

5月中旬以降、全国のレストラン100ヶ所で順次提供開始

～ 「ネスカフェ 原宿」では、“食べるスムージー” 「氷のコンソメ 野菜スムージー」 3種を提供 ～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、まもなく猛暑を迎える中、暑熱対策に有効な内部冷却法の一つとして、コンソメのかき氷を料理に使った“冷やしやり食感”メニュー「氷のコンソメ」を提案し、5月中旬以降、全国のレストラン 100ヶ所で順次提供されることをお知らせします。



「氷のコンソメ」は、コンソメをベースにハーブやスパイス等で味を加え、凍らせた後、ハンディタイプのかき氷器で削り、冷製スープやサラダ、カルパッチョ、パスタといった様々な料理と組み合わせることで、新感覚の“冷やしやり食感”を楽しむことができるメニューです。調味料ブランド「マギー」を展開するネスレとして、暑い夏にかき氷やアイスクリームといったデザートだけでなく、料理でも涼を楽しんでいただきたいとの思いから、2017年以降毎年、夏季に飲食店に向けて提案しています。

3年目を迎える2019年、全国100ヶ所以上のホテルやレストランで採用され、各々で創作されるオリジナルレシピが5月中旬以降、順次提供されていきます。「ネスカフェ 原宿」においては、夏の暑さを乗り切るため、氷そのものをしっかり味わえる新メニューとして、「氷のコンソメ 野菜スムージー」を5月中旬以降、イートインとテイクアウトで提供していきます。本メニューは、「氷のコンソメ」の冷たさと程よい塩味に、野菜や果物の甘みや香りを組み合わせた“食べるスムージー”です。

なお、「氷のコンソメ」は、温熱生理学*などの視点から身体の仕組みや体温調節中枢機構に関する研究に取り組む広島大学の長谷川 博教授協力のもと、暑熱対策に有効な内部冷却法(体の外部以上に内部を冷やすことの重要性)の一つとして啓蒙していきます。ネスレは、調味料ブランド「マギー」において、暑熱対策の啓蒙に取り組むことを通じて、夏場のコンソメ需要の活性化を目指します。

*温熱生理学: 体温調節の統合的理解と温度の生命現象への影響を明らかにすることを旨とする研究分野

■広島大学・長谷川 博 教授コメント

細かい氷の粒を摂取すると深部体温が下がり、暑熱対策にも有効です。

体の中心部の温度を指す深部体温が上がると体温の調節機能が破綻してしまい、熱中症になる危険があります。冷たい「氷の粒」を摂取すると、体の隅々まで表面積を広げながら冷やしてくれるので、少量で効率良く深部体温を下げるすることができます。また、暑熱対策には水分だけではなく、塩分も一緒に補給することが重要です。そういった意味では、「氷のコンソメ」は、暑い夏に体感温度を下げ、さらに塩分補給もできるので、暑熱対策としても有効ですね。暑さ指数が 28℃を超え始め、体が暑さになれていない「梅雨明け」は熱中症リスクが高まるタイミングです。この時期は生活者の暑熱対策の意識もまだまだ低い時期なので、外食でも暑さ指数に応じてメニューを変えるなど、情報を発信していくことはとても重要だと思います。



暑さ指数が28℃を超えると熱中症リスクが高まる

※ 暑さ指数とは？

暑さ指数(WBGT)は人体と外気との熱のやりとり(熱収支)に着目し、人体の熱収支に大きく影響を与える①湿度 ②日射・輻射など周辺の熱環境 ③気温の3つを取り入れた指標です。単位は気温と同じ摂氏度(°C)で示されますが、その値は気温とは異なります。



出典:環境省 熱中症予防情報サイト http://www.wbgt.env.go.jp/wbgt_lp.php



■「ネスカフェ 原宿」の “氷のコンソメ 野菜スムージー” メニュー

旬の野菜や果物の甘さを、ブイヨンの塩味で引き立てた”食べるスムージー”。月ごとに変わる素材の組み合わせを楽しめる。

		
<p>ニンジン&マンゴー (税込580円) 5月16日-6月</p>	<p>ビーツ&スイカ (税込580円) 7月</p>	<p>ブロッコリー&パイナップル(税込580円) 8月</p>

□「ネスカフェ 原宿」概要

所在地	東京都渋谷区神宮前1-22-8(JR原宿駅竹下口より徒歩2分)
営業時間	11:00~21:00
電話番号	03-5772-2038

参考資料

■“氷のコンソメ”メニュー提供店一覧 (2019年5月15日時点の予定 計100店舗):

ホームページに掲載中 <https://nestle.jp/brand/maggi/ice-consomme>

□“氷のコンソメ”提供メニュー例

 <p>冷製雲丹のフェデリーニ 魚の氷コンソメ添え サフラン風味 ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル イタリア料理「ラ ヴェラ」 3,600円(税・サービス料込) 5月15日～7月15日 デイナータイム限定</p>	 <p>かき氷のガスパチョ リコッタチーズとレモネード Picoti Picota日本橋高島屋店 税込756円 5月31日～8月31日</p>
<p>生雲丹を贅沢に使った濃厚な雲丹ソース、魚の旨味を凝縮した氷のコンソメとキャビアが絶妙に絡み合う逸品。</p>	<p>夏にぴったりの野菜をふんだんに使用した飲むサラダ。冷製スープ・ガスパチョに氷のコンソメをトッピングし、更にリコッタチーズとレモンのソースを仕上げにかけている。</p>

■“氷のコンソメ”の作り方

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
<p>“マギー 無添加ブイヨン・コンソメ”ベースのスープにお好みの素材(スパイス、ハーブ、野菜など)を組み合わせて味を整える。</p>	<p>製氷皿に入れて凍らせる。</p>	<p>かき氷状に削り、料理にトッピングする。</p>

□家庭で楽しめる“氷のコンソメ”レシピ

ホームページに掲載中 <https://nestle.jp/brand/maggi/ice-consomme>



夏野菜スープ 氷のコンソメ仕立て



枝豆スープ 氷のコンソメ仕立て

■ マギー 無添加コンソメ・ブイヨン 製品一覧

<業務用>

製品名	容量	特徴
マギー 無添加コンソメ チキン	300g	鶏のうまみたっぷりの味わい豊かなチキンコンソメ。 酸味料・着色料・香料無添加。
マギー 無添加コンソメ ビーフ	300g	オセアニア産牛のビーフエキスを使ったビーフコンソメ。 酸味料・着色料・香料無添加。
マギー 無添加ブイヨン 野菜	300g	5種類の野菜と昆布エキスを使った野菜の豊かな風味。 酸味料・着色料・香料無添加。



<家庭用>

商品名	内容量	希望小売価格(税別)	販売場所
マギー 無添加コンソメ	8本入り	200円	全国のスーパーマーケット
マギー 無添加コンソメ 野菜	8本入り	200円	全国のスーパーマーケット
マギー 無添加コンソメ チキン	8本入り	200円	全国のスーパーマーケット
マギー アレルギー特定原材料等 27品目不使用 無添加ブイヨン	7本入り	200円	全国のスーパーマーケット

