

## スポーツの秋は、お餅でパワーアップ!!

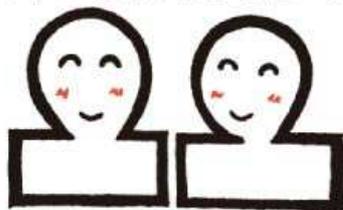
# 全国餅工業協同組合 10月10日を「おもちの日」に制定

これを記念して、  
スポーツ時のエネルギー・栄養補給源に適した、意外と知られていないお餅の魅力を、  
①制定記念イベント ②オープンキャンペーン ③店頭ツールにて、アピールします！

全国餅工業協同組合(事務局:東京都荒川区、理事長:佐藤功、加盟社数:23社、以下:全餅工)では、「国内産水稲もち米100%で作られている包装餅」の需要拡大を目指し、本年より10月10日を「おもちの日」と制定しました。

これを記念して、①著名アスリートとスポーツ栄養士が登場する『制定セレモニー&お餅トークショー』(9月23日(木・祝)、11:00~18:00、アクアシティお台場3F「アクアリーナ」にて)、②バラエティ豊かな鍋物セットやお餅が、合計1,100名様に当たる『スポーツの秋10月10日は「おもちの日」キャンペーン』(9月23日~10月31日まで)、③意外と知られていないスポーツに有効なお餅の魅力を伝える店頭販促ツール提供、を行います。公式WEBサイトは、<http://www.omochi100.jp/> です。

## 10月10日は「おもちの日」



【国内産水稲もち米100%使用】

※「おもちの日」制定記念ロゴマーク

日本の伝統食であるお餅は、簡単調理で食べやすく、いろいろな食べ方ができるだけでなく、エネルギー源やコンパクトな栄養補給源として優れた食品です。特にスポーツ時のエネルギー・栄養補給源として非常に適しており、糖質(炭水化物)の豊富さや手軽さと腹持ちの良さから、実際に多くのマラソン選手の方々に愛用されるなど、とりわけ持久力を要するスポーツに効果が認められています。

もともと10月10日は東京オリンピックの開催日であり、スポーツと健康を目的とした祝日「体育の日」でした。スポーツや健康に関わりの深いお餅こそが、この日に最もふさわしい食品と考え、10月10日を「おもちの日」に制定し、「お餅の魅力」を深める機会としました。また、お餅が膨らんだ姿を横にすると「10」に見えたり、切り餅と丸餅を並べて「10」に見えることも制定理由の一つです。

全餅工は、10月10日を「おもちの日」に制定し、9月下旬から10月末にかけ、「スポーツの秋、お餅でパワーアップ」というキャッチフレーズを発信しながら、日本の伝統食文化の魅力と合わせて、国内産水稲もち米100%包装餅の間違いない美味しさを消費者の皆様にお届けします。具体的には、「おもちの日」の認知拡大の施策として、①制定記念イベントの開催、②オープンキャンペーンの実施、③店頭販促ツールの提供を行います。(概要は、次頁からの通りです。)

昨今のランニングブームにより一般ランナーが増加している今、スポーツの楽しさと合わせてお餅の魅力とおいしさを味わってみてはいかがでしょうか。

全国餅工業協同組合は、昭和49年に「国内産水稲もち米100%」の原料で製造することを基本理念に、日本の伝統食品である餅の文化を維持、発展を目指し、設立されました。設立以来、「国内産水稲もち米100%」の包装餅の普及、需要拡大のため、さまざまな活動をしてまいりました。昭和57年には国内産の水稲もち米だけで製造した包装餅であるという、保証マーク(組合表示マーク、シンボルマーク)を制定、組合員の製造する包装餅の品質と適正な表示の推進並びに消費者の購入時の利便に寄与するために、自主検査を行い、品質については公正な第三者検定機関に依頼して分析検定を実施し、優良な品質の維持向上につとめています。



## ①「おもちの日」制定記念イベント概要

- イベント名 :スポーツの秋10月10日は「おもちの日」制定記念イベント
- 日時 :2010年9月23日(木・祝日) 11:00～18:00
- 会場 :アクアシティお台場3F「アクアアリーナ」  
住所:東京都港区台場1-7-1  
最寄駅:ゆりかもめ 台場駅 徒歩1分
- 実施内容 ○アスリートゲスト+スポーツ栄養士による「お餅トークショー」2回実施  
(増田明美、千葉真子、こばたてるみ)  
○「おもちの日」制定セレモニー(第1回目のトークショー内)  
○餅つきパフォーマンス(「祝い組」+組合)2回実施  
○つきたてお餅試食(4F飲食店『権八』内での実施)  
○お餅に関するアンケート抽選会  
※イベント内容は、予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。
- 参加 :無料



**お餅トークショー**  
9月23日(木・祝) 11:00～18:00  
アクアシティお台場 3F「アクアアリーナ」

餅つき  
パフォーマンスと  
お餅振る舞い

増田明美 千葉真子 こばたてるみ

## ②オープンキャンペーン概要

- タイトル :スポーツの秋10月10日は「おもちの日」キャンペーン
- 期間 :2010年9月23日(木・祝日)から10月31日(日)18:00まで
- クイズ :10月10日は「○○○の日」
- 商品 :A賞 100名様 鍋物セット(博多あんこう鍋・ちゃんこ鍋・かも鍋から1点選択)+お餅1kg  
:B賞 1,000名様 お餅1kg
- 応募方法 :パソコン、携帯電話からキャンペーンサイトにアクセスして応募  
パソコン <http://www.omochi100.jp/>  
携帯電話 <http://www.omochi1010.jp/>



**スポーツの秋10月10日は「おもちの日」キャンペーン**  
〈応募期間〉2010年 9月23日(木)～10月31日(日) 18:00

好きな鍋ものセットとお餅1kgが当たる  
博多あんこう鍋・ちゃんこ鍋・かも鍋の中から選んでください。

抽選で合計 **1,100** 名様に当たる!

〈クイズ〉○○○の中に入る言葉をお答えください。  
10月10日は「○○○の日」

〈応募方法〉  
パソコン、携帯電話からキャンペーンサイトにアクセスしてください。  
パソコン <http://www.omochi100.jp/>  
ケータイ <http://www.omochi1010.jp/>

### ③店頭販促ツール一覧

■A2ポスター  
(420×594mm)



■A1エンドスカート  
(594×841mm)



■ミニのぼり  
(200×600mm・ポール1,200mm)



■ミニパンフレット「お餅ってすごい!」スポーツ栄養士 ことばたてるみ  
(74×105mm・ジャバラ折8P) 50枚 1ケース入り



#### お餅ってすごい! (お餅の効能)

スポーツ栄養士 ことばたてるみ

#### レポートリー 豊富なお餅

時間がない時や、食欲がない時でも食べやすいお餅。お餅の良さは、その他にもたくさんあります。例えば、いろいろな食べ方ができること。あんこや大根おろし、きな粉をまぶして食べたり、しょうゆにつけたお餅をのりで包んで食べる「磯辺餅」や、ケチャップとチーズをのせた「餅ピザ」、お肉や野菜と共にホワイトソースに絡めてオープンで焼いた「餅グラタン」、その他にも「餅入りお好み焼き」や「餅入り餃子」など、お餅の食べ方はとても豊富です。また、中でも注目すべき食べ方が「お雑煮」! お餅の形や味付けが各地域によって異なる「お雑煮」は、日本の郷土食の代表選手ともいえるのです。

#### スポーツ選手にお薦め! お餅パワー

お餅の優れた点は、食べ方だけではなく、アスリートやスポーツ愛好家にとってもメリットがたくさんあります。

#### メリット1

運動中の主なエネルギー源となる「糖質(炭水化物)」が豊富に含まれていること。「ごはん」と「お餅」を各100gで比較すると、前者の炭水化物が37.1gなのに対し、お餅は35%増しの50.3g含まれています。

マラソンやトライアスロンといった持久力を要する競技では、「糖質」のとり方が勝敗のカギを握るといっても過言ではありませんから、日頃から上手にお餅を活用するとよいでしょう。一方、短距離走や幅跳び、ウエイトリフティングといった瞬発力や筋力を

必要とする競技の場合にも、適度な糖質摂取は欠かせません。なぜなら、試合は数秒で終了する場合もありますが、練習にはかなり長い時間を費やしているため、運動中の主なエネルギー源となる糖質が不可欠だからです。

#### メリット2

コンパクトに栄養補給できる点が挙げられます。トップアスリートのみならず、ジュニアもシニアの選手も年間に何度か試合があることでしょう。その大切な試合前は、競技レベルや年齢に関係なく、誰もが多かれ少なかれ緊張することと思います。中には、緊張感から箸が進まず、茶碗やどんぶりに盛られたご飯を食べられない選手もみかけます。

そんな時にお薦めなのが、「お餅」です! 茶碗1杯のご飯は食べられなくても、お餅なら2個、3個平気で食べられる選手が少なくありません。また、食べ方も前述した他に、緊張感から唾液の分泌が減少している時でも食べやすい「餅入り味噌汁」や、糖質をエネルギーに変換する際に欠かせないビタミンB1が

豊富な換割り納豆を使った「納豆餅」などを取り入れてみるのも良いでしょう。

#### メリット3

腹もちが良い点です。うるち米から作ったご飯と、もち米から作ったお餅はデンプンの性質が異なります。もち米の方がうるち米より消化に時間がかかります。つまり腹もちが良いといえるでしょう。したがって、練習時間が長引く場合などは、腹もちの良いお餅を活用するの一案です。

このようにメリットの多いお餅。スポーツシーンはもちろんのこと、ぜひ普段の生活にも取り入れ、「お餅パワー」を体感してみてください。



■両面ボード(450×800mm)



<表>

<裏>

## 全国餅工業協同組合 組合員一覧

秋田白玉工業(株)、(株)いしい食品工業、越後製菓(株)、  
川光物産(株)、(株)きむら食品、桑野食品工業(株)、佐藤食品工業(株)、  
(株)新川屋、城北麺工(株)、たいまつ食品(株)、(株)たかの、  
竹新製菓(株)、大新食品(株)、(株)日東あられ新社、前原製粉(株)、  
(株)丸一オザワ、丸栄産業(株)、マルシン食品(株)、(株)丸千、  
(株)三木田、(株)やまと食品、(株)ゆのたに、(株)渡英商店 [50音順]

### <お問い合わせ先>

全国餅工業協同組合 事務局

長田 俊二

〒116-0013東京都荒川区西日暮里5丁目27-4-201

電話:03-3805-1228 / FAX:03-3805-3490

E-mail [zenmotiko@mbm.nifty.com](mailto:zenmotiko@mbm.nifty.com)