



## 2016~ 日本コナモン協会推薦商品

セット品シリーズで特にこだわったのは「本格的な仕上げ」。全国でコナモン文化の普及活動を行う日本コナモン協会監修の下、味いはもちろん、食べやすい軽さや絶妙な食感を実現しました。「コナモン」を代表するたこ焼・お好み焼・チヂミをご自宅で手軽にお楽しみいただける本格的な味わいのセット品シリーズです。



「たこ焼セット」をテレビで紹介



## 2017~ 「大阪きじ本店」お好み焼粉

大阪梅田に本店を構える「きじ」はお好み焼への強い思いがこめられた大阪ならではの混ぜ焼きの名店として、多くのお客さんを楽しませています。「お好み焼って、たいそうなものやない」と店主、木地崇巖さんはおっしゃいますが、何気ない動き一つ一つにも半世紀以上の技の歴史と文化が凝縮されているのです。



梅田スカイビル店 店主の木地崇巖さん きじの混ぜ焼きは観光客もリピーターが多い



## 2017~ 「うまい屋」たこ焼粉

1958年創業、当時は珍しかった銅板の鍋で、丁寧に手焼きされる「うまい屋」のたこ焼。喜多武俊さん、基夫さん、泰造さんと受け継がれたたこ焼は大阪の宝だ。



4代目泰造さんを見守る2代目武俊さん 会長熊谷が大学生から通いつめた名店



## 2020~ 世界にもファンが多い銀座の名店 「てんぷら近藤」監修「極み衣の天ぷら粉」

店主は天ぷら料理で初となる現代の名工の近藤文夫さん。素材本来の味を活かした薄衣で、野菜を天種にするなど日本の天ぷら文化の普及に貢献されています。



野菜の天ぷらにも近藤さんの技が光る 食感まで楽しい人参の天ぷら

## 2022 4年目のKonamonマスターレッスン@ABCクッキングスタジオ



ノリエット永井シェフの「タルトボンム」

メンカイザー木村シェフの「小麦ブランのピザ」

## 2021~ 麵益カプロジェクト発進 ニューノーマルなライフスタイルへのシフト

麵益力※とは、麺類やさまざまなコナモンをおいしく楽しく食べることによって、心身ともに元気に暮らすための食習慣スタイルのこと。ニューノーマルなライフスタイルへのシフトに伴い、大きな関心を集めているのが「免疫力」を高める食生活。個々人の免疫力をあげるため、バランスのいい食事が求められ、麺類(炭水化物)に、たんぱく質+ビタミン・ミネラルの食材をバランスよく合わせた麵益力の高い健康的な食習慣をおうちや飲食店で展開していただく活動を推進します。2021年※商標登録済み

### 「夏の麵益力」3つのポイント 麺類編

- 1 おいしそうな彩りで、食欲全開!
- 2 麺類にたんぱく質、ビタミン・ミネラル豊富な具材をプラスして、栄養バランスアップ!
- 3 のど越しの良い麺類で、夏バテ予防!

「ヒトは体温が低下すると細胞の機能低下を招き、免疫機能が低下するとされています。そのため、「からだを温める食事」は健康を維持する上で大切です。寒い季節は温かい麺類がおすすめなのですが、食欲を増進し、おいしく食べることも重要ですので、暑い季節には冷製、冷たい麺類もおすすめしたいと思います。」「麵益カメニューの考え方について、まずは見た目、彩りがポイントです。『わ〜食べたい!』という気持ちになることが大切です。食欲が増進し、完食することで多くの栄養素を摂取することができます。また、たんぱく質源となるお肉、魚介類、卵などやビタミン・ミネラルの供給源となる野菜類も合わせて食べるとよいでしょう。薬味類をプラスすると彩りよく、味のアクセントになり食欲アップにつながると思います。



立命館大学 食マネジメント学部 准教授 管理栄養士 保井智香子先生

さて「麵益力」を一文字ずつ分解してみますと・・・

- 麵 …… 麺類、本場中国ではコナモン全般を意味する
- 益 …… ためになる、役に立つ、さらに高めるという意味
- 力 …… 働き、助けとなるもの

### USAなど各地のPOPや商品パッケージ



## 麵益カプロジェクト @YouTube配信



コナモンのいろんな魅力を動画で配信中!



●夏の麵益力、焼きそばの達人  
●閲覧回数 46,604回視聴  
●高評価 588

●お好み焼  
●閲覧回数 16,878 回視聴  
●高評価 302



●手打ちうどん  
●閲覧回数 3,617 回視聴  
●高評価 90



●から揚げ  
●閲覧回数 25,145 回視聴  
●高評価 391



●家ピザ  
●閲覧回数 19,297 回視聴  
●高評価 331

※閲覧回数、高評価 2022年6月時点