

カラダを元気に健康習慣



カラダにインプット
INPUY



×



×



「食」は健康な生活の基本。

私たちは、**畜産**、**健康**、**栄養**のプロとして、

「会話」と「笑顔」が溢れる「食卓」に、

カラダにインプット **INPUT** をお届けしたいと考えています。



Life course approach (ライフコースアプローチ)

国の健康政策「健康日本21」（第三次）の方針に、「ライフコースアプローチを踏まえた健康づくり」が追加されました。幼児期からの生活習慣や健康状態はその後の健康状態に大きく影響を与えることや、妊婦の健康がこどもの健康にも影響すること、高齢期に至るまで健康を保持するには若年期からの取り組みが重要であること、

女性についてはライフステージごとの女性ホルモンが劇的に変化することを踏まえ各段階での健康課題の解決を図ることが重要とされています。

「食」は健康な生活の基本。
安心な食材をおいしく食べて、
「笑顔」あふれる生活習慣を送ることが、
ウェルビーイングにつながるのです。



「着目」したのは「たんぱく質」と「鉄」。



「たんぱく質：Protein」

「たんぱく質」は、筋肉や骨、血液の材料となるだけでなく、酵素やホルモンとなって食事をエネルギーに変換する働きがあり、脂肪燃焼や基礎代謝の維持にも大きな役割を果たしています。



「鉄：Fe」

鉄は血液中のヘモグロビンの材料となり貧血予防に繋がります。アスリートの「鉄欠乏性貧血」は、パフォーマンスに直結する課題で、女性に多い傾向があります。鉄不足により脳へ酸素がいきわたらないと思考力、学習能力、記憶力の低下につながるため、運動能力や学習能力においても大切な栄養素です。



レバーは鉄の他、造血ビタミンとも呼ばれる「ビタミンB12」や「葉酸」も含まれています。

おいしく「たんぱく質」チャージ

【スモークササミ】

¥400(税込)



たんぱく質23.6g/100gあたり

そのまま割いてサラダや
一品料理にトッピング！

隙間時間でも
パクッと食べやすいぞ！

国産鶏ささみ肉を調味液で味付けし、
スモークして仕上げました。
低脂肪・高たんぱく質で知られている
ヘルシー食材で、ダイエット中の方
にもおすすめ！



【スモークムネミ】

¥400(税込)



たんぱく質20.2g/100gあたり

スライスして食事にちょい
足しできるから、時間がなく
てもOK！

軽食や間食におすすめ！

国産鶏むね肉を調味液で味付けし、
スモークして仕上げました。
ソフトな食感でそのままでも
美味しく、手軽にたんぱく質を
摂取できます！



おいしく「鉄」チャージ

【スモークレバー】

¥400(税込)



鉄 16.9g/100g あたり
ビタミンB12 83μg/100g あたり
葉酸 240μg/100g あたり

パクっと一口で食べやすいから、
間食や夜の晩酌のおつまみに
最適だ！

国産豚レバーを使ったレバーライス。
ナンチク独自の製法で、レバー特有の
臭みを消して食べやすくしました！
運動後のたんぱく質摂取や貧血対策
にも！



【レバーパテ】

¥570(税込)



鉄 4.78g/100g あたり
ビタミンB12 8.5μg/100g あたり
葉酸 290μg/100g あたり

トーストにのせてそのまま
食べちゃえ！

クセがないから続けられるぞ！

国産豚レバーと国産豚ばら肉に調味料
を加えておいしく味付け。
パンやカナッペ、パスタへのアレンジ
も◎
たんぱく質や鉄分が豊富で、運動後や
貧血対策にも！



カラダにインプット
INPUT



おいしさ満点

栄養満点

百万馬力のパワーです。



×



×

