NEWS Letter Vol.2

調理力。で健康!

調理力とは、おうちゴハンを毎日つくる力です。

2009年12月25日

調理力で健康!プロジェクト プロジェクト運営企業 株式会社リンクアンドコミュニケーション ソネットエンタテインメント株式会社

-「調理力で健康!プロジェクト」がお届けする新検定-『おせち調理力検定』スタート!

~ 『おせち料理』に由来する日本の食文化を振り返り、新たな年を迎えましょう~

http://chouriryoku.jp/

株式会社リンクアンドコミュニケーション(以下L&C)と、ソネットエンタテインメント株式会社(サービス名称:So-net、以下So-net)が運営する「調理力*1で健康!プロジェクト」*2では、クイズ形式で「調理力」アップのポイントがわかる「調理力検定」の新バージョン、『おせち調理力検定』をスタートいたしました。

本プロジェクトでは、メタボ予防や改善に向けた健康の決め手として「調理力」を提案し、推進活動の一環として、本年11月のプロジェクト開始以来、「調理力」アップに役立つ多様な検定を提供しています。

日本の食文化の中で長く受け継がれているおせち料理。今回の『おせち調理力検定』では、おせち料理に込められた意味を知って、おせち料理を今まで以上に楽しむための10問検定となります。正解不正解が一覧でき、1問ごとのポイント解説で理解を深めることができます。



http://chouriryoku.jp/test/up.html#/t000007/>

*1<「調理力」とは?>

日頃家庭でつくる「おうちゴハン」を毎日つくる力のこと。

調理力がアップするとおいしくてバランスのいいゴハンが作れるようになるので、家族の健康につながります。また、家族も喜んでくれるので、"家族力"も自然にアップするのです。

【これまでの調理力検定メニュー】 http://chouriryoku.jp/test/index.html

(2009年11月~12月)

- ■第1回/第2回基本検定~「調理力」アップのポイント満載~ 初級編、中級編、上級編
- ■「調理力」UP 検定~「調理力」アップに役立つ実践編~
 - ・健康カテゴリー: アンチメタボ調理力検定/糖質調理力検定
 - ・食材カテゴリー: キウイ調理力検定/旬の食材調理力検定
 - ・メニューカテゴリー:みそ汁調理力検定

[参考情報]

*2「調理力で健康!プロジェクト」とは?<http://project.chouriryoku,jp/>

調理力で健康プロジェクトとは、メタボ予防や改善といった健康の決め手として「調理力を上げよう」と提案し、実践していくプロジェクトです。日本人の調理力がどのくらいのレベルにあるのか?また、自分や家族のメタボと調理力はどう関係しているか?といった観点から、専門家や栄養士が調査を行い発表していきます。また、多くの人に自分の調理力を知ってもらう取り組みも実施予定。最終的には、健康アップという目的のもと、「調理力」をアップさせる知識・レシピなどを公開し、広く波及させていきます。

「調理力で健康!プロジェクト」サイトメニュー<http://chouriryoku.jp>

「調理力検定」:

知って得する知識や、調理力アップのポイントが分かるクイズ

「相性献立カレンダー」:

相性のいい旬の食材を使ったレシピを毎日紹介

「食材相性MAP」:

旬の食材と、相性のいい食材を使ったレシピが満載のMAP

「キャンペーン情報」:

検定と連動した「おいしい&ヘルシー」な食材・調理器具のプレゼント情報

- ●プロジェクト運営企業
 - 株式会社リンクアンドコミュニケーション

ソネットエンタテインメント株式会社

- ●参画企業一覧(2009年12月25日時点)
 - ・サラヤ株式会社
 - 味の素株式会社
 - ・ゼスプリ インターナショナル ジャパン株式会社
 - みそ健康づくり委員会
 - ・ヤマサ醤油株式会社

以上

<本件に関する報道関係の方からのお問合せ先> ソネットエンタテインメント株式会社 広報課 Tel:03-5745-1522 Fax:03-5745-1600 E-mail: pr@so-net.ne.jp PR 代行 担当 南口・在原

Tel:03-5572-6061 Fax:03-5572-6065 E-mail: y-minamiguchi@vectorinc.co.jp