



2018年7月10日
炭焼き・幸 代表 田端一雅

旧暦の七夕、タンパク質たっぷりの「蒸し天ぷら」 「ささみ（笹身）のレア天」を20食限定で無料に。

熱中症に負けない体づくりに役立つささみ。その栄養をカラリと揚げることで凝縮。

創作鶏料理の炭焼き・幸（大阪市中央区東心斎橋／代表・田端一雅）は8月17日、旧暦の七夕（ささみは「笹」に似ていることから）にちなみ、「ささみのレア天」を限定20食、無料で提供します。滋養のあるささみを食べやすい天ぷらにすることで、猛暑にこそ食べたい「夏の暑さを乗り切る逸品」に仕上げています。

国民病である熱中症。

鶏タンパク質で「暑さに負けない体」を

例年より猛暑とされる2018年夏。環境省の熱中症リスクカレンダー（※）の過去5年間データによると、大阪では7月24日から8月25日までが、熱中症の危険が最も高まる期間となっています。

熱中症は水分不足が原因の一つとなっていますが、バランスのとれた食生活で体調を整えるなど、「食による体づくり」が重要とされています。ささみは、豊富なタンパク質を含む鶏肉の中でも、特に高タンパク・低脂肪な部位。タンパク質は健康な体づくりには欠かせない栄養素なので、夏バテが心配される時期にこそ、積極的にとりたい栄養と言えます。

（※）熱中症リスクカレンダー http://www.wbgt.env.go.jp/doc_trendcal.php

天ぷらは揚げ物ではなく「蒸し料理」。

栄養価とうまみをギュッと凝縮

鶏肉のうまみを味わうのにぴったりの調理法が「天ぷら」。高温で揚げることで水分が熱せられ、蒸し物のように肉がやわらかく加熱されます。さらに、余分な水分が蒸発することで、おいしさと栄養が凝縮されます。

炭焼き・幸では、良質な肉質の兵庫県産但馬鶏を扱ってきた技術を生かし、「外サクッ中トロッ」の食感を実現。ふんわりとした歯ごたえとあっさり感を出し、食欲のない人でもすんなり食べられるよう調理を工夫しています。

【旧暦の七夕とささみ】

2018年の旧暦の七夕は8/17。七夕には願いを込めた短冊を笹に飾るのが通例です。鶏肉のささみは、その形が笹の葉に似ていることから「笹身（ささみ）」と呼ばれています。熱中症にかかわらず、健康に過ごせるようにという願いを込めて、旧暦の七夕に「ささみのレア天」を提供します。



炭焼き・幸（サイワイ）

住所：大阪市中央区東心斎橋1-4-11 大和ビル8号館1階

営業時間：月～土 18:00～翌5:00 日・祝 18:00～24:00

定休：第1、第3日曜日

電話：06-4256-4262

Instagram：https://www.instagram.com/sumiyaki.saiwai/



【本件に関する問い合わせ先】

担当：田端（タバタ） TEL：06-4256-4262（16時以降）、080-4015-9840（終日）

メール：kazumasatabata@gmail.com