



バナナとパイナップルの基礎知識や美容・健康価値を発信
「バナナ・パイナップル研究所」WEBサイトを
10月18日(水)にオープン
 医学博士による食べ方や食べ合わせのアドバイス、レシピなどを紹介

株式会社ドール(東京都千代田区 代表取締役社長 渡辺 陽介、以下ドール)は、高品質なバナナ、パイナップルをつくり、価値ある情報の継続発信を通じて、みなさまの健康と美容の増進に貢献するために、「きれいと元気をつくるプロジェクト」を立ち上げます。その活動の一環として、バナナとパイナップルに関する情報サイト「バナナ・パイナップル研究所」を、2017年10月18日(水)に公開します。

厚生労働省の「国民健康・栄養調査」によると、20~40代の半数以上が果実類の摂取量ゼロ、つまり「フルーツレス」であるという結果が出ています。一方で、フルーツには実に多くの栄養素が含まれており、農林水産省・厚生労働省・文部科学省が展開している「食生活指針」でも「たっぷり野菜と毎日の果物で、ビタミン、ミネラル、食物繊維をとりましょう」と記されています。

このような背景を受け、ドールでは食物繊維やカリウムなどが豊富に含まれているバナナと、ビタミンやたんぱく質分解酵素「プロメリン」が豊富に含まれているパイナップルの美容・健康価値に着目し、その啓発活動を行うため「バナナ・パイナップル研究所プロジェクト」を立ち上げ、情報サイトを公開するはこびとなりました。本サイトでは、「レシピ、切り方」「研究と知識」「美容と健康」など5つのテーマに分類し、ドールが推奨する食べやすい切り方やレシピ、バナナやパイナップルに関する研究結果を医学博士など専門家の監修のもと、わかりやすく解説するなど、充実したコンテンツを用意しています。

本サイトによる情報発信を通じて、バナナとパイナップルの基礎情報や健康価値の理解の一助となるよう推進してまいりたいと考えております。

■バナナ・パイナップル研究所ウェブサイト URL: <https://www.banana-pine-lab.org>





■提供コンテンツ:

レシピと切り方	基礎情報	美容と健康	歴史	保存方法と豆知識
切り方や食べ合わせ レシピを紹介	種類や産地、データ などの基本的な情報	栄養成分や美容と 健康にまつわるコラム	長く愛され食されて きた歴史を紹介	意外と知られていな い保存方法や雑学

■監修専門家:



医学博士 長野美根(ながの よしね)先生

「タンパク質・及びアミノ酸の代謝に関する研究」、「魚肉類の溶出成分に関する研究」、「郷土料理の分析」など食物とその代謝について幅広く研究に従事。現在、東京医療保健大学客員教授。日本獣医生命科学大学講師、一般財団法人「武蔵野市給食・食育振興財団」理事。

「食と健康」「食育」などで全国各地の学校、企業、自治体などで講演及びアドバイスなどをおこなっている。

■コンテンツの制作体制:

本サイトのコンテンツ制作にあたっては、自社基準により選定した外部文献や研究結果、医学博士など専門家からの取材や寄稿を元に制作します。ドールでは、全てのコンテンツ制作に際し、社内表示委員会にて確認、承認するルールを設け、正確な情報の発信に努めております。

■「きれいと元気をつくるプロジェクト」とは:

「きれいと元気をつくるプロジェクト」とは、バナナ、パインの価値ある情報の継続発信を通じて、みなさまの健康と美容の増進に貢献するために、ドールが立ち上げたプロジェクトです。

【本件に関する報道機関の方からのお問合せ先】

ドール「バナナ・パイン研究所」広報代理 ブルーカレント・ジャパン株式会社 担当:緒方・大竹・芳賀

TEL: 03-6204-4141/FAX:03-6204-4142

E-mail : dolebp_pr@bluecurrentgroup.com

【本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先】

ドールお客様相談室 TEL : 0120-500-439

9時~17時(土・日・祝日は除く)