

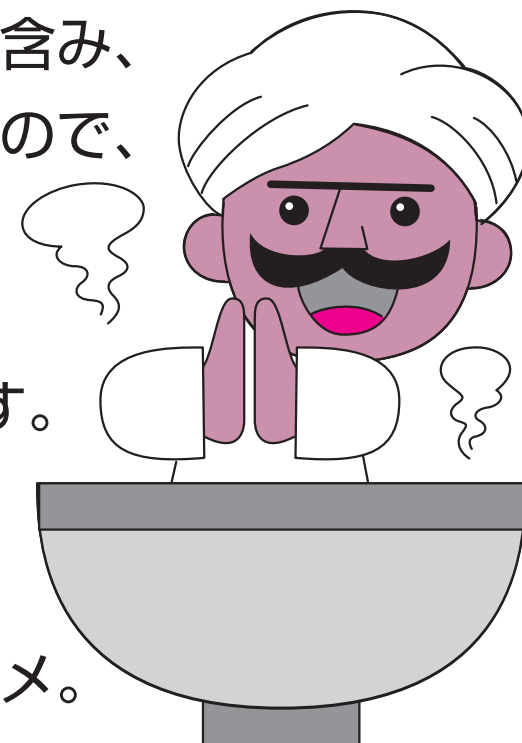
暑い夏こそ…カレーうどん!!

カレーうどんが日本に広まって100年が経ちました。昨年、食品メーカーや飲食業界による『カレーうどん100年革新プロジェクト』が立ち上がり、カレーうどんの日が制定されました。6月2日が『カレー記念日』、7月2日が『うどんの日』と制定されていることから、**8月2日が『カレーうどんの日』**となったそうです。

カレーは、炭水化物・タンパク質・ビタミンなどの栄養素を含み、スパイスも多く使用しているため**食欲を増進させる働きがある**ので、暑さで食欲が低下しがちなこの時期、カレーうどんをお勧めします。

一部ですが、カレーに使われるスパイスの效能をご紹介します。

- ターメリック**：肝機能障害の予防、老化防止。
- 唐辛子**：発汗作用、血行をよくし、食欲を増進させる。
- ナツメグ**：体を温める効果があるので冷え性の方にオススメ。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。