

お盆に帰省を自粛した家族を応援『敬老の日 #肉食シニア』プロジェクト始動
実家の両親に焼肉をプレゼント、オンライン上で食卓を囲みインスタ投稿で思い出作り
～焼肉で免疫低下防止と体力・筋力維持。両親をリモート親孝行で肉食シニア化し長寿を応援～

1965年の創業以来「お出汁で食べる焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』（運営：株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳）は、お盆に帰省を自粛した家族を応援する「敬老の日 #肉食シニア」プロジェクトを始動します。

本プロジェクトは、新型コロナウイルス感染拡大の影響による自粛要請を受け、お盆期間に実家の両親に会えなかった家族が、敬老の日シーズンにオンライン上で両親と食卓を囲み、焼肉を食べながら日頃の感謝を伝え、思い出作りができるプロジェクトです。また、本プロジェクト参加者を対象としたキャンペーンも開催します。



新型コロナウイルス感染拡大の影響による自粛要請を受け、今年の夏のお盆シーズンに帰省できず実家の両親に会えなかった家族が多くみられました。今年は9月21日（月・祝）に敬老の日をむかえますが、感染拡大防止のために継続して帰省を自粛する傾向が続き、実家の両親と会えない状態がさらに長期化することが予測されます。

そこで焼肉の名門 天壇は、お盆期間に実家の両親に会えなかった家族が、敬老の日シーズンにオンライン上で両親と食卓を囲み、焼肉を食べながら日頃の感謝を伝え、思い出作りができる『敬老の日 #肉食シニア』プロジェクトを始動します。

本プロジェクト始動にあたり、両親とオンライン上で食卓を囲み焼肉を食べたい家族向けに「遠方のご家族用」と「ご自宅用」の2点を購入できる特設サイトを開設しました。また、オンライン上で食卓を囲み焼肉を食べている様子を写真または動画に記録し、両親や家族と共有できるInstagram投稿用のハッシュタグ「#肉食シニア」を作成しました。

両家に商品到着後、家族と両親はオンライン上でビデオ通話などを通じ会話をしながら食事ができます。オンライン上で食べる焼肉は、肉の焼き具合を見たり、焼ける音を聞いたりできるため、実際に会っているかのような感覚になります。これにより近況報告や日頃伝えられなかった感謝をオンライン上でも伝えやすくなります。

また牛肉はシニア世代に不足しがちなタンパク質を効率よく摂ることができるため、免疫機能低下防止や、体力・筋力維持につながり※、敬老の日のギフトにおすすめです。※別紙資料：高齢者のタンパク質摂取について（P.4～P.5）

なお、本プロジェクトに参加された方から投稿総数に応じて抽選で最大10名の方に1万円の天壇各店舗で利用できるお食事券をプレゼントします。

【プロジェクト概要】

□プロジェクト名

敬老の日#肉食シニア

□プロジェクト期間

2020年9月7日(月)10:00~9月30日(水)23:59まで

□特設サイト

https://peraichi.com/landing_pages/view/tendan

□プロジェクト参加方法

1. キャンペーン特設ページ(URL)より、対象商品の中から「遠方のご家族用」と「ご自宅用」の2品を購入
2. 天壇公式 Instagram アカウント (@tendan_yakiniku_japanesebbq) をフォロー
3. 商品到着後「オンライン焼肉」の様子を動画または静止画(写真・スクリーンショット)をハッシュタグ「#肉食シニア」を付けて Instagram に投稿し応募完了

□プレゼント内容

天壇お食事券 1万円分×5名~10名の方

応募総数に応じて当選人数が変動~50名までは1万円分5名様。

60投稿以降10投稿増加ごとに1名様ずつ当選者を増加。(上限10万円まで)

※抽選は10月上旬予定

※当選者には Instagram のメッセージ機能にて連絡

□対象商品(全品送料無料)

・国産牛 サーロイン焼肉用厚切 240g、5000円(税込)

・京の肉 焼肉用リブローズ 450g、8000円(税込)



・近江牛 ロース・カルビ盛合せ600g、12000円(税込)



□応募資格・応募条件

1. 利用規約・注意事項に同意いただき、投稿写真または動画および、Instagram のユーザー名およびロケーションを本キャンペーンサイトへ掲載することに同意いただける方
2. キャンペーン特設サイトより対象商品をご購入いただいた方
3. 投稿写真 及び 動画に商品が映っていること



▲Instagram 投稿画面イメージ

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965年1月 [2020年、焼肉の名門 天壇はおかげさまで創業55周年。]

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は1人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど*¹牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいております。

その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。

京都では「洗いタレ」と呼ばれるタレを提供する焼肉店が多くありますが、天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。

*¹総務省統計局 家計調査(平成27年(2015年)～29年(2017年)平均)より

【店舗一覧 天壇グループ 全10店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店
滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

URL <http://www.tendan.co.jp/>

運営会社 株式会社 晃商
本社所在地 京都市東山区宮川筋1丁目221
代表者 代表取締役社長 新井 義淳
資本金 3,000万円



▲京都 祇園本店

【和牛専門インターネット通販 餐(さん)】

株式会社SUNと当社が業務提携を結び展開している天壇のEC事業です。

URL <https://store.shopping.yahoo.co.jp/sun-ec/>

運営会社 株式会社 SUN
所在地 京都市東山区宮川筋1丁目221
代表者 代表取締役社長 新井 丈博
資本金 100万円

■本件に関する報道関係者様からのお問合せ■

株式会社晃商 広報担当：日谷

TEL 075-531-1120 / MAIL hidani@k-kosho.co.jp

別紙資料

・高齢者のタンパク質摂取について

高齢者におけるタンパク質の摂取不足による筋肉の衰えは健常な状態から要介護状態の前兆であるフレイルという状態に陥りやすく、運動・認知機能を低下させる原因になるといわれています。

厚生労働省の「日本人の食事摂取量(2020年版)」によると高齢者のフレイル予防の観点から十分な量のタンパク質を毎日とることが推奨されており、日本生活習慣病予防協会によると高齢者(65歳以上)の1日当たりのタンパク質摂取量の目安として体重1kgに対し1g以上摂取することが望ましいとされています。

豆腐100gから摂れるタンパク質は5gなのに対し、同量の牛肉から摂れるタンパク質は26gと豊富で調理による損失も少ないことから、牛肉はタンパク質の摂取しやすい食材といえます。

また、誰かと一緒に食事をする(共食)は、コミュニケーションをとりながら楽しく食べられるうえ、食欲が高まり、多様な食材を食べられて低栄養になることも避けられることからフレイルの予防にもつながるとされています。

・栄養士(弊社社員)によるコメント

1. 牛肉にも多く含まれるたんぱく質とその役割とは



たんぱく質は生体を形作り、生命を維持するうえで欠かせない栄養素です。酵素やホルモンなど体の機能を調節する大切な役割を果たしているため、不足すると免疫機能が低下して抵抗力が弱くなり、様々な病気にかかりやすくなります。

また、たんぱく質が不足すると体力・筋力も低下し、転倒等に繋がることもあります。

2. 免疫機能アップが期待できる「アミノ酸スコア」100点の牛肉



体内のたんぱく質は約20種類のアミノ酸からできていますが、このうち体内で生成できず、食品から摂取しなければならないものが9種類あり、これを「必須アミノ酸」といいます。

たんぱく質を摂取する場合は必須アミノ酸のバランスの良いものを摂ることが重要です。

「アミノ酸スコア」とは、食品中の必須アミノ酸の配合バランスを点数化したもので、この点数が100に近いほど「良質なたんぱく質」であることを示します。

牛肉に含まれるアミノ酸はバランスがよく、全てのアミノ酸が基準値を超えており、アミノ酸スコアは満点の「100」です。

植物性たんぱく質よりも動物性たんぱく質の方が、たんぱく質を多く含んでおり免疫機能をアップが期待できます。

(卵、鶏肉、鮭、牛乳などのアミノ酸スコアは「100」、植物性たんぱく質の大豆は「86」主食である米は「65」、パンなどの材料となる小麦は「37」)

また、牛肉のたんぱく質は調理による損失がほとんどなく、体内での吸収率も植物性タンパク質の84%に比べ、牛肉等の動物性タンパク質は97%と非常に優れています。

3. コレステロールは「悪」ではない？

牛肉に含まれるコレステロール(脂質)は、すべての細胞膜の構成成分であり、脳の健康にも不可欠です。

コレステロールの値は高齢者のうつの進行や、認知機能にも関係しています。

お年寄りの死亡率とコレステロールの研究では、コレステロール値が少し高い人のほうが死亡率も低く、認知症になる危険率は低い人に比べてほぼ半分という結果でした。

一定レベルのコレステロールは精神の健康を保つうえで必要です。さらに脳をストレスから守り、病気の発症を予防する働きもみられます。

4. 鉄分の吸収率が良い「ヘム鉄」とは

ヘム鉄は、体内でヘモグロビン生成に関わる栄養素です。

このヘモグロビンは「体内に酸素を運搬する」役割を担っており、ヘモグロビンが不足すると体内に酸素が行き渡らず、体の様々な部分で酸素不足が起き、体がだるくなったり食欲がなくなったり、動悸や息切れなどの症状が出ます。鉄分は体内で作ることができないため、食品から摂取する必要があります。

牛肉にはこのヘム鉄が豊富に含まれており、加熱調理後の残存率も高いという特徴があります。

そして、ヘム鉄は野菜などに含まれる非ヘム鉄よりも5倍以上も吸収率がよく、さらに非ヘム鉄の吸収を促進させる働きがあるといわれ、牛肉と一緒に、非ヘム鉄の栄養素を持つ野菜を食べることで、鉄分をより効率的に摂取することができるのです。

■本件に関する報道関係者様からのお問合せ■

株式会社晃商 広報担当:日谷

TEL:075-531-1120 / MAIL:hidani@k-kosho.co.jp