

**マラソン前夜のエネルギー源にパスタを！来る3月21日（土）、
 トップアスリートも実践する“カーボローディング”パーティーに、
 ハインツ日本『大人むけのパスタ』を協賛**

ハインツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、3月21日(土)にホテル東京ビュック(東京都中央区)がマラソン宿泊プランの前夜祭として開催する、パスタ食べ放題のカーボローディングパーティーに、『大人むけのパスタ』シリーズ(パスタソース)を協賛いたします。マラソンをはじめとするアスリートの間では、エネルギー源としてパスタの気が高まっています。ハインツ日本は、3月2日に発売した「大人むけのパスタ」の商品プロモーションの一環として、このカーボローディングパーティーに300食を提供します。

カーボローディングとは

英語の「カーボハイドレイト(carbohydrate 炭水化物)と「ローディング(loading 詰め込む)」の造語で、具体的には「炭水化物を身体に詰め込むこと」を意味します。炭水化物を摂取すると肝臓と筋肉にグリコーゲンとして蓄えられ、運動時のエネルギー源となります。このため、「運動のエネルギー源となるグリコーゲンを、筋肉や肝臓に蓄えること、及びそのための食事」という意味に使われます。運動中にグリコーゲンが不足すると、スタミナ切れを起こして動けなくなるため、マラソンランナーをはじめとするさまざまなスポーツ選手が実践しているスタミナ増強方法です。炭水化物を多く含む食品には小麦製品(パスタ、パン、うどんなど)や米(ご飯、餅など)がありますが、パスタもその代表的な食品の1つとして気が高まっています。



**ホテル東京ビュック「カーボローディングパーティー」に、
 『大人むけのパスタ』シリーズ(パスタソース) 300食を提供**

ホテル東京ビュックの総支配人、山岸一昭氏は、自身もマラソンの愛好家であることから、これまでもマラソンランナー向けのイベントを企画してきましたが、今回も3月22日(日)の東京都のマラソン大会に向け、宿泊と前夜祭・後夜祭がセットになったプランを実施します。その前夜祭で行われるのがパスタ食べ放題のカーボローディングパーティーです。ハインツ日本は、このカーボローディングパーティーに、新商品『大人むけのパスタ』シリーズを300人分、協賛品として提供します。

◆東京ビュック 総支配人 山岸一昭氏のコメント

私がマラソンを始めたのは40歳を過ぎてからと遅かったのですが、すでにマラソン歴12年になりました。当初は1人で走っていましたが、ランニング・ライターの夜久 弘さんの本を読んで「千代田走友会」(ちよだそうゆうかい)に参加してからマラソンの面白さに目覚めました。これまでに50回くらい、各地のマラソン大会に参加しています。今は記録更新よりも、仲間と語らいながら走るのが一番楽しいですね。最近走っていて感じるのは、女性のランナーが増えたことです。「千代田走友会」も10年前の女性比率が17%だったのが、現在は30%になっています。

3月22日の東京マラソンにも応募したのですが、残念ながら抽選で洩れました。そこで、せめて大会に参加するランナー達に万全な体調で臨んでもらいたいと思い、カーボローディングで定番の“パスタ”を食べる前夜祭を企画しました。ハインツさんが今月、大人の女性向けのパスタソースを新発売されたということで協賛していただくことになりましたが、今回は女性の参加者も多いので、喜んでもらえると思います。



東京ビュック 執行役員兼
 総支配人 山岸一昭氏

◆マラソン前夜祭「カーボローディングパーティー」

日時:2009年3月21日(土) 17:00~20:30

場所:東京ビュック内ガーデンテラス(中央区勝どき2-8-12) 都営大江戸線「勝どき」駅より徒歩1分

TEL:03-3533-6520

会費:2,000円(パスタ食べ放題、生ビール、ワイン付)

内容:夜久 弘氏(ランニングライター)のトークショー&著書サイン会

高橋勇市氏(アテネパラリンピックの金メダリスト)トークショー&サイン会

お問合せ・お申込み先:ホテル東京ビュック TEL 03-3533-6520 フリーダイヤル 0120-14-2180

◆ホテル東京ビュック 概要

ホテル東京ビュックは銀座に隣接し、都営大江戸線の勝どき駅から徒歩1分という交通の便に恵まれた場所にあります。ビュックの「BUC」とは、「BU」はBusiness、「C」はCareを意味しており、都心の地の利を生かしたビジネスの拠点として、ご利用頂くことを目的に運営されているオーナーズホテルです。

・ホテル東京ビュックについてのお問合せ先 TEL 03-3533-6811 <http://www.tokyo-buc.com/>

『大人むけのパスタ』シリーズ商品概要

※ 3月10日に、こだわりを楽しむ「大人むけのパスタ」特設サイトをオープンしました。

<http://www.pastasauce.jp/>



イセエビのトマトクリーム



燻製パンチェッタのアラビアータ



きのこのチーズクリーム
ポルチーニ仕立て

商品名	イセエビのトマトクリーム	燻製パンチェッタのアラビアータ	きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て
発売日	2009年3月2日(月)		
発売地域	全国		
内容量	105g	100g	105g
メーカー希望小売価格	263円(税込み)		
調理方法	袋の封を切らずに沸騰したお湯の中に入れ、約2~3分間温め、茹でたてのパスタ(乾燥で約80gが目安)に混ぜてお召し上がりください。		
商品特徴	イセエビブイオンをたっぷり使い、完熟トマトと乳製品でまろやかに仕上げました。彩りにかきを加え、コクのあるエビのうまみとクリームの贅沢な味わいです。	ピリッと辛い大人の辛口アラビアータ。燻製パンチェッタを使用し、ガーリックがアクセントのトマト感あふれる味わいです。	2種類の国産きのこ(ぶなしめじ、エリンギ)が入ったクリームソースに、パルミジャーノ・レッジャーノでコクを加えた深みのある味わいです。ふわっとポルチーニが香り立ちます。
贅沢素材	◇イセエビブイオン イセエビを殻ごと煮詰めた贅沢な味わいのだし汁。	◇燻製パンチェッタ 豚バラ肉を使ったベーコン。発色剤不使用。	◇ポルチーニ茸 香りが良く、イタリア料理でよく使われているきのこ。 ◇パルミジャーノ・レッジャーノ イタリアチーズの王様と呼ばれ、1日1回しか作ることでできない稀少品。