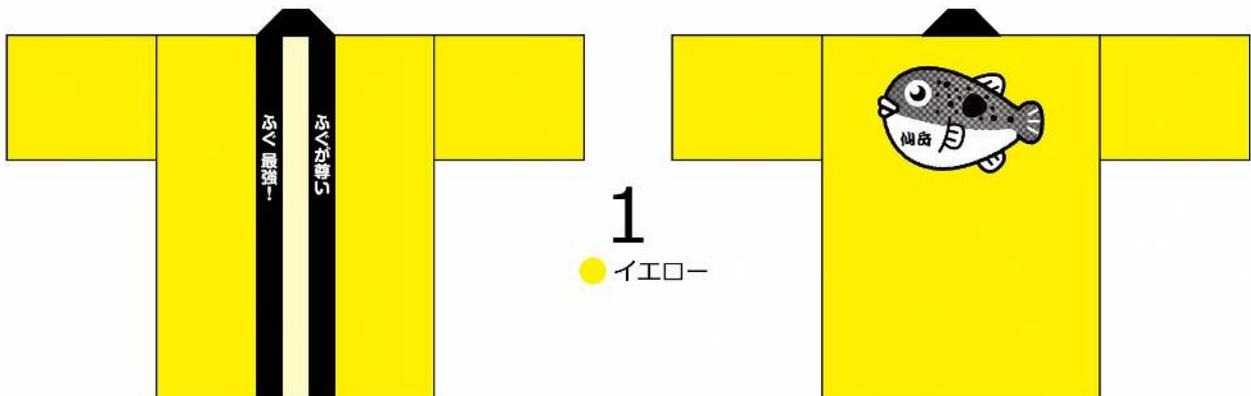


ふく女 募集中

1. ふくの日 = 29日（29日が月木の定休日の場合、前日の28日）に、弊社で用意したハッピを羽織り、ふぐ刺し等ふぐ料理を食べ、SNSで #ふぐじよ を付けて、発信して下さい。

（内容によっては #ふぐだん #ふぐっこ も追加して下さい。）



2. ふぐの、美容関係の蘊蓄の文章（次ページ）を予めお渡しするので、好きな部分を書き込んだり、話したりしましょう。

3. ふぐのポーズも募集するので、案を提供、発信して下さい。

なお、ふぐ刺しの価格はサービスさせていただきます。

ハッピの数に限りがあるので、あらかじめ、下記より連絡下さい。

<http://www.hanapaja.net/Q/FuguJo.cgi>



「フグで健康美肌！究極の美食アドバイス」

こんにちは、健康を気にされる皆様へ！今、注目の食材をご紹介します。それはなんと、フグ！美味しさだけでなく、驚くべき健康効果が詰まっているんですよ。

まず第一に、ビタミンたっぷり！フグにはビタミンB2・B6・B12・D・Eが豊富に含まれています。これらの栄養素は冷え性や肩こり、疲労感などに効果的。身体の内側から温まり、元気を取り戻しましょう！

お肌の美しさも手に入れる秘訣！フグの皮には大量のコラーゲンが含まれており、お肌をぷるぷるに保つのに最適です。美容に気を使う方にはたまらない逸品ですね。

血液サラサラで元気いっぱい！タウリンとグリニシンの相乗効果で、血中コレステロール値を下げる効果が期待できます。高血圧予防や動脈硬化予防にも役立つ優れたものらしいのです。

さらに、体にとってもいい！フグに含まれるタウリンは、栄養ドリンクでもおなじみの成分で、血圧やコレステロール値を調整し、様々な病気や症状に対する抵抗力を高めてくれるようです。

ダイエットの味方としても活躍！フグの白身は超低脂肪で、脂肪分がわずか1%以下。ヘルシーな食生活を目指す方には欠かせない食材です。

そして、フグひれの美味しさ！香りの良い「フグひれ酒」で親しまれていますが、これにはアミノ酸やカルシウム、良質なコラーゲンも含まれています。美味しさと栄養、一石二鳥ですね。

淡白なのに旨みが満載！旨み成分のグルタミン酸やイノシン酸、タウリンがバランスよく含まれているので、淡白な味わいながらも絶妙な旨みを楽しむことができます。

フグはまさに究極の美食！美味しさと健康を同時に手に入れたい方に、ぜひおすすめです。毎日の食卓に取り入れて、美と健康を手に入れましょう！