

~今年も夏こそ"きのこで蘭活"!~

眞鍋かをり&加治ひとみ&秋元才加が夏を元気に過ごす秘訣を披露。

TOKYO FM ホリデースペシャル

『KINKATSU ENERGY for summer supported by ホクト』

2020年7月23日(木・祝) 11:30~14:55 放送

TOKYO FM では 7 月 23 日(木・祝)海の日の 11 時 30 分から TOKYO FM ホリデースペシャル 『KINKATSU ENERGY for summer supported by ホクト』(11:30~14:55 FM 長野との 2 局ネット)を放送します。パーソナリティの KEN THE 390と高橋万里恵が、海の日にピッタリな心地よいサマーソングと心も身体も元気に夏を楽しむアドバイスをお届けします。ゲストには眞鍋かをり、加治ひとみ、秋元才加の 3 人を迎え、キレイと元気の秘訣を語るほか、占星術師・鏡リュウジによるこの夏を占うコーナーもあります。番組特設ホームページ(https://www.tfm.co.jp/kinkatsu2020/)では、この夏に取り組みたいことを「この夏、わたしの"〇活"」と題してリスナーからのメッセージを募集中。メッセージ採用者全員にQUOカード500円分をプレゼントします。夏を心で楽しむ 3 時間半。どうぞお楽しみに。

◆モーニングルーティンから美容法まで…元気の秘訣をみんなでシェアしよう!



「きのこなどの体に良い菌を積極的に食事に取り入れる"菌活"でエナジーをチャージ!元気で笑顔溢れる夏を送ろう!」というメッセージを発信する『KINKATSU ENERGY for Summer Campaign』は、日本で唯一のきのこ総合企業グループ・ホクトと TOKYO FM を始めとする JFN 系列がタッグを組んで、2015 年よりプロジェクトを推進しています。

7月23日(木・祝)11時30分から14時55分の3時間25分は『KINKATSU ENERGY for summer supported by ホクト』と題して、祝日を彩るサマーチューンをたっぷりオンエアします。パーソナリティはラッパーのKEN THE 390と高橋万里恵がつとめ、ゲストに眞鍋かをり、加治ひとみ、秋元才加を迎え、夏を元気にキレイに過ごすための秘訣を披露します。今行なっているモーニングルーティンや、ハマっている美容法、ベースとなる健康に欠かせない"きのこで菌活"、さらに夏に元気をもらえる"エナジーソング"など、この夏に押さえたい必聴トピックをお楽しみに。また、占星術師・鏡リュウジによるこの夏を占うコーナーもあります。

特別場組の放送に合わせて、TOKYO FM 公式 Twitter アカウント(@tokyofm)では 7 月 23 日(木・祝) の番組放送終了の 14 時 55 分まで、フォロー&リツイートキャンペーンを行なっています。アカウントのフォローと特定のツイートのリツイートをすることで、商品券 1 万円分など豪華賞品が当たるチャンスです。詳





しくは番組特設ホームページ(https://www.tfm.co.jp/kinkatsu2020/)まで。

また TOKYO FM と FM 長野では、特別番組に先駆けて、健康な身体作りのアドバイスを『KINKATSU Information きのこで菌活 ワンポイントアドバイス』として 7月1日(水)から8月31日(月)までオンエアします。こちらのナビゲートは、高橋万里恵と綿谷エリナが担当。放送された内容は随時特設ホームページにアップされていきます。こちらも併せてご期待ください。

【番組概要】

◆タイトル: 『KINKATSU ENERGY for summer supported by ホクト』

◆放送日時: 2020 年 7 月 23 日(木・祝)11:30~14:55

◆出演: KEN THE390 高橋万里恵 眞鍋かをり 加治ひとみ 秋元才加 鏡リュウジ

◆番組サイト: https://www.tfm.co.jp/kinkatsu2020/

◆放送局: TOKYO FM·FM 長野の 2 局ネット

◆提供: ホクト

■菌活について

きのこなどの体に良い菌を積極的に食事に取り入れ、体の中から健康やきれいを目指し、もっとイキイキとした毎日を送ろう! という生活習慣のこと。菌は訓読みで「きのこ」。つまりきのこは菌そのものであり、"菌活食材の王様"といわれます。



■ホクト株式会社について

ホクトはきのこの研究開発・生産・販売まで携わる日本唯一の「きのこ総合企業グループ」です。全国32のきのこセンターで生産した安心・安全で高品質なきのこをお届けするとともに、健康・美容に嬉しいきのこの魅力を発信し、おいしく健康的な「きのこの食文化」の創造と拡大を目指しています。