



RIZAP
トレーナーが伝授

きらら保険サービス×RIZAP 健康コラム

摂り方を変えて結果に繋げる!! 水分・お酒とカラダの関係

水分摂取は、ダイエットをスムーズに進めるためにも大切です。

では、水分がカラダにとってどのように大切なのか、また低糖質食を実践していく上でのお酒との付き合い方をライザップトレーナーがこっそりお教えします!!

水分を摂ることは健康と美容の一石二鳥!!

POINT ① 血液の巡りが良くなり、代謝がスムーズに

POINT ② 代謝があがることで体温も上昇。脂肪燃焼にも好影響

POINT ③ 便秘・肌トラブルの改善が期待できる!

お酒の選び方



おすすめメニュー



<材料(2人分)>

- 木綿豆腐 1丁 (300g)
- キムチ 100g
- 水 500ml
- 鶏ガラスープの素 お好み
- 塩コショウ 適量
- ゴマ油 少々

作り方の動画はこちら▶



◀ お酒の選び方動画はこちら

※本動画の視聴期日は2023年3月末です。コード読み取りまたはクリックしてご視聴いただけます。

水分

水分の量とタイミングが大事!!

人間のカラダの60%は水分でできています。水分は消化吸収、老廃物の運搬に使われ、不足すると血液の流れが悪くなり、栄養や酸素をカラダのすみずみにまで運びにくくなります。水分の量と質が適切であれば血液の巡りが良くなり、代謝がスムーズになります。つまりカロリー消費量が増えるというわけです。代謝が上がると自然と体温も上昇し、脂肪燃焼にも良い影響を与えられます。



また水分不足は、ダイエットの大敵です！便祕や肌トラブルを招く原因にもなります。

摂取するタイミングも大切

低糖質の場合、食べ物から得られる水分が減少するため、水分を補う必要があります。摂取量の目安は、女性は1日1.5～2ℓ、男性は2～3ℓを目安にしてください。おすすめは「水」か「お茶」。糖質の少ないものを選び、一度にたくさん摂取せず、常備して少しの量をこまめに飲むようにしましょう。カフェインは利尿作用があるので、摂りすぎには注意が必要です。

お酒の選び方&食べ方

ハイボール	蒸留酒であるウイスキーを炭酸で割つていて糖質は入っていません。
焼酎	原料は炭水化物ですが、蒸留する過程で糖質がカットされています。
ジン・ ウォッカ	炭酸で割るのは問題ありませんが、「ジントニック・ウォッカトニック」はトニックウォーターに砂糖が含まれています。
レモンサワー	レモンは果物の中でも低糖質。飲むなら生果実を絞った「生レモンサワー」を。砂糖が原料のシロップを利用している「レモンサワー」は糖質が高くなります。

低糖質を実践中は、糖質ゼロの焼酎やウイスキー、「蒸留酒」を選びましょう！低糖質なものを選んでも、飲みすぎは厳禁です。無糖のお茶・ウーロン茶などで割るのがO。ビール、日本酒、梅酒は糖質が多いので控えていきましょう。

飲み過ぎは、ボディメイクを進める上で支障が出る!?

アルコールを飲みすぎると、筋肉を分解したり、肝臓の働きを弱めたり、満腹中枢が鈍くなり食べ過ぎてしまったりなど、ボディメイクを進める上で支障が出てしまいますので要注意です。

合わせるおつまみは、「焼き鳥」「刺身」「だし巻き」「冷奴や湯豆腐」「青菜のお浸し」などのタンパク質やサラダがおすすめです。味付けはシンプルなものを選びましょう。

お酒

● RIZAP 語録 ●

壁ではなく、階段のワンステップと考えてみる

考え方次第で、行動は意外と起こせるもの。壁と感じて超えるのをためらってしまうのも、未来へと続く階段の1段分と考えると、気が楽になりませんか？大事なのは、1歩踏み出すこと！

