NEWS RELEASE

2016 年 10 月 18 日
美人ランチ実行委員会

ヘルシーDo 応援プロジェクト
「美人メニュー」 Vol.4 開催決定

藤女子大学とシェフのコラボ・特別メニューでカラダの中から健康美人になろう！

2016 年 10 月 20 日（木）～札幌市内 7 店舗で開催

拝啓　爽秋の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

この度、美人メニュー実行委員会（事務局：札幌市・株式会社アミノアップ化学内）は、札幌市内の飲食店 7 店舗と藤女子大学食物栄養学科（石狩市）が共同で考案した、ヘルシーDo（北海道食品機能性表示制度）認定製品を使用した特別メニュー企画「ヘルシーDo 応援プロジェクト　美人メニュー」を 2016 年 10 月 20 日（木）から一斉にスタートさせる運びとなりましたのでお知らせいたします。

本プロジェクトは、2013 年 4 月からスタートした北海道独自の認定制度である「北海道食品機能性表示制度（愛称：ヘルシーDo）」の普及・啓発を目的に、誰でも気軽に認定製品を口にしていただこうと札幌市内の飲食店と藤女子大学が共同で開発した“カラダの中からキレイになれる”特別メニューです。

昨年 4 月からスタートさせたこのプロジェクトも 4 回目となり、これまでホテルを中心に「美人ランチ」として提供してまいりましたが、今回は札幌市内の飲食店 7 店舗（クロスホテル札幌、東京ドームホテル札幌、ピッエリア＆バール PACE、カレーショップエス、教文キッチンヴィスタ、SAPPORO NOODLE 零、）の業態の異なる飲食店が参加する企画となりました。

今回提供されるメニューは、各店舗のシェフと藤女子大学食物栄養学科食品微生物学研究室の学生が共同で、ヘルシーDo 認定の機能性素材である「ETAS（イータス）」、そして「オリゴノール」を配合した、オリゴノールウォーター、ヘルシーDo-Fu、北海道タマネギドレッシング等の認定製品を使用したオリジナルメニューです。各店のコンセプトに基づく“カラダの中からキレイになれる”メニューをお楽しみいただけます。

敬具

【藤女子大学　食物栄養学科　微生物学研究室】
食物栄養学科は管理栄養士を養成する学科です。これからますます高齢化する社会で、高齢者の健康管理はもとより若い時からの適切な食生活がますます重要になってきます。一方、多くの新しい加工食品や調理食品が開発され、流通販売形態も複雑化した結果、食品に対する知識においても専門性が要求されます。私たちは、栄養や食物に関する深い知識を学ぶと共に、このような栄養健康に関する研究の急速な進歩、将来の学問の発展に対応できるような各分野の基本の理解を重視する研究を行っています。

【本件に関するお問い合わせ先】
美人ランチ実行委員会事務局（株式会社アミノアップ化学内）　担当：藤堂
TEL：011-889-2555　FAX：011-889-2375　MAIL：todo@aminoup.co.jp

NEWS RELEASE

ヘルシーDo 応援プロジェクト「美人メニュー」Vol4.　概要

■開催期間 ： 2016 年 10 月 20 日（木）～11 月 30 日（店舗により異なります）
■開催店舗 ： ①東京ドームホテル札幌　レストラン　パティオ
　秋のランチバイキング～オリゴノール＆有機生姜でぽかぽか～大人 1,980 円
②東京ドームホテル札幌　中国料理　緑花（ルファ）
　オリゴノールランチコース 1,800 円
③クロスホテル札幌　meetlounge（ミートラウンジ）
　美人ランチ 1,000 円
④ピッエリア＆バール　PACE（パーチェ）
　オリゴノール入り具だくさん美人ポタージュ 500 円
⑤カレーショップエス
　ラムキーマカレーセット 1,380 円
⑥教文キッチン　ヴィスタ
　デトックススープカレーセット 1,380 円
⑦SAPPORO NOODLE　零
　オリゴノール練り込み麺使用　麻辣味噌ラーメン 880 円

＜北海道食品機能性表示制度　愛称：ヘルシーDo＞

健康食品等に含まれている機能性成分に関して「健康でいられる体づくりに関する化学的な研究」が行われている事実を、北海道が認定する制度。2013 年 4 月に全国初の制度としてスタート。食品の高付加価値化による道の食関連産業の振興や、保健機能表示を求める消費者ニーズに対する情報提供を目的としています。認定された製品には認定マークが表示されています。

＜オリゴノール®（ライチ由来低分子化ポリフェノール）＞

アミノアップ化学が長崎大学と共同開発した特許技術により、生体への吸収が低いとされるポリフェノールを世界で初めて“低分子化”し、生体への吸収性を格段に高めた素材です。国内のみならず、海外でも機能性素材としてサプリメント、一般食品、化粧品などに幅広く利用されています。
米国では FDA に新規食品成分として登録され、FDA GRAS も取得。安全性も確認されています。

＜ETAS®（イータス）酵素処理アスパラガス抽出物＞

北海道産アスパラガスのカットされるボトム部分（未利用資源）を有効活用し、独自の方法で製造された ETAS は、摂取することにより体の細胞内の熱ショックタンパク質（HSP ; Heat Shock Protein）の発現を誘導する機能性素材です。HSP の増強による「抗ストレス」、「快眠作用」、「脳機能改善」などの効果が期待されています。2015 年 1 月、米国で Self-Affirmed GRAS を取得。

＜美人ランチ実行委員会＞

美人メニュー全体の企画・運営の組織。各店舗担当者と複数のオブザーバーで構成され、事務局は株式会社アミノアップ化学（札幌市清田区真栄）内に設置。企画全体の取りまとめ、運営サポートを担う。

【本件に関するお問い合わせ先】
美人ランチ実行委員会事務局（株式会社アミノアップ化学内）　担当：藤堂
TEL：011-889-2555　FAX：011-889-2375　MAIL：todo@aminoup.co.jp

補足資料①

NEWS RELEASE

■東京ドームホテル札幌　レストラン　パティオ
（札幌市中央区大通西 8 丁目　TEL.011-261-6644）

＜秋のランチバイキング　～オリゴノール＆有機生姜でぽかぽか～＞

前菜からメイン、デザートまで 30 品以上が並ぶ人気のランチバイキング。今回はオリゴノールと有機生姜をプラスしたメニューがもりだくさん。冬に備えてカラダの芯から温まりましょう。

・提供期間：2016 年 10 月 22 日（土）～11 月 27 日（日）　土・日・祝日　限定開催
・提供時間：ランチタイム／11:30～14:30
・料　　金：大人 1,980 円、65 歳以上 1,650 円、小学生以下 980 円（いずれも税込）
　　3 歳未満のお子様　無料

学生からのオススメポイント

ランチバイキングのメニューにオリゴノールを配合。豚肉は疲労回復、鮭はアンチエイジングというようにオリゴノールとの相乗効果で美容にいい食材を選び、カロリーを気にせず楽しく食べられるメニューです。

【メニュー】（一部抜粋）

★牛肉ステーキジンジャースパイスソルト添え
★2種のスムージー（オリゴノール豆腐と枝豆・しょうがを効かせたニンジン）
★白身魚と野菜のオリゴノール入りエスカベッシュ　★オリゴノール畑のバーニャカウダ風
★ローストビーフサラダオリゴノール入り和風ドレッシング　★オリゴノール入り日替わりポタージュ
★白いんげん豆のオリゴノール入りコラーゲンスープ　★とろける牛肉の赤ワイン煮込み
★余市北島農場の“麦豚”のローストサンドウィッチジンジャーソース　★ハニージンジャーチキン
★小海老と野菜のチリマヨソース（オリゴノール入り）　★アサリとトマトの十穀米ジンジャーリゾット
★オリゴノール豆腐と挽肉のボロネーゼ　全粒粉パスタ　ルルロッソ　★欧風マイルドカレー／ライス
★オリゴノール抹茶シフォンケーキ　★オリゴノール入りブラウニー　★オリゴノールのクレームブリュレ
★オリゴノール豆腐のはちみつヨーグルトムース　★オリゴノール豆腐のティラミス

NEWS RELEASE

補足資料②

■東京ドームホテル札幌　中国料理　緑花（ルファ）
（札幌市中央区大通西 8 丁目　TEL.011-261-6646）

＜オリゴノールランチコース＞

中国料理でもオリゴノール！ヘルシーさが気になるけど、ボリュームも欠かせない、、、そんな方におすすめする特製ランチコース。この秋はオリゴノールと有機生姜を使い、カラダの中からぽかぽかに！さっぱりとした辛さのスープや、あったか豆乳担々麺、杏仁プリンとの相性バツグンのジュレをご賞味あれ。

・提供期間：2016 年 10 月 20 日（木）～11 月 30 日（水）
・提供時間：ランチタイム／11:30～15:00（14:30 L.O.）
・料　　金：大人 1,800 円（税込）

学生からのオススメポイント

オリゴノール豆腐やオリゴノールウォーターを使っています。刺激と食べやすさを両立させる絶妙な分量で有機生姜を加えた、カラダを温める美人メニューです。

【コース内容】

★鶏ササミのスモークと三つ葉の白和え風　葱と有機生姜のソースで

★トマトとロメインレタスの酸辣スープ

★海老料理三種

★有機生姜の豚バラ捲ソテー　オリゴノール入り玉葱ドレッシンングのソース

★あったか豆乳担々麺　有機おろし生姜を添えて

★しいたけの形をした肉まん

★杏仁プリン　オリゴノールウォーターのジュレと

NEWS RELEASE

補足資料③

■クロスホテル札幌　meetlounge（ミートラウンジ）
（札幌市中央区北2条西2丁目　TEL.011-272-0069）

＜美人ランチ＞

サラダ、パスタまたは魚料理、デザートからなるランチセット。いずれも1日に必要なオリゴノール量を配合してあり、メインディッシュにはETAS（イータス）も加えている。

・提供期間：2016 年 10 月 11 日（火）～11 月 30 日（水）
・提供時間：ランチタイム／11:30～14:00（L.O.）
・料　　金：1,000 円（税サ込）

学生からのオススメポイント

ビタミン C が豊富な根菜、肌の修復に必要なベタシアニン、β カロテンやアントシアニンなど、食材にも女性に嬉しい栄養素をたっぷりと加えました。

【セット内容】

★彩り野菜と茸のサラダ　オリゴノールドレッシング
☆季節魚のソテー野菜添え　オリゴノールとイータスの2色のクーリ（チョイスメニュー）
☆オリゴノールとイータス入り　道産ポークのラグー　スパケッティーニ（チョイスメニュー）
★ローズヒップとハイビスカスのオリゴノールジュレ
★フォカッチャ（わかめ・ローズマリー）

NEWS RELEASE

補足資料④

■ピッエリア＆バール PACE（パーチェ）
（札幌市中央区南4条西5丁目レストランプラザ1F TEL.011-532-3783）

＜オリゴノール入り 具だくさん美人ポタージュ＞

野菜の味わいがたっぷり溶け込んだトマト味のポタージュスープ。ホタテやアサリ、ムール貝などごろごろと入った具材で満足感があります。

・提供期間：2016 年 10 月 20 日（木）～11 月 18 日（金）
・提供時間：17:00～24:00（金・土・祝前日は 25:00 まで）
・料　　金：500 円（税込）

学生からのオススメポイント

オリゴノール入りの濃厚で具だくさんなポタージュスープです。一皿でキレイになれるスープを目指しました。お酒を飲む男性のためにも、アルコール代謝を助ける働きのある魚介を選びました。

NEWS RELEASE

補足資料⑤

■カレーショップ　エス

（札幌市中央区南3条西4丁目シルバービル地下1F　TEL.011-219-1235）

＜ラムキーマカレーセット＞

ラムのひき肉はボリュームたっぷりなのにヘルシー。オリゴノールだけでなく、多くの野菜も無理なく摂取できます。ラッシーとサラダがついた、期間限定のお得なセット。

・提供期間：2016 年 10 月 20 日（木）～11 月 18 日（金）
・提供時間：11:00～22:30（22:00 L.O.）
・料　　金：1,380 円（税込）

学生からのオススメポイント

脂肪燃焼が期待できるラム肉に、彩りの良さとビタミン摂取を両立できるカボチャ、ナス、ピーマンをトッピングしました。

【セット内容】
★ラムキーマカレー（オリゴノール入り）
★サラダ（北海道タマネギドレッシングオリゴノール入り）
★ラッシー（オリゴノール入り）

NEWS RELEASE

補足資料⑥

■教文キッチン　ヴィスタ
（札幌市中央区北1条西13丁目教育文化会館2F　TEL.011-271-2157）

＜デトックススープカレーセット＞1日15食限定

デトックスをテーマとした、鮭と野菜12種以上のスープカレー、チアシード入り黒蜜豆乳プリン、海藻サラダのセット。スープカレーには干し野菜を使用し、豆乳プリンはもっちりとした食感が楽しめます。

・提供期間：2016 年 10 月 20 日（木）～11 月 20 日（日）
・提供時間：11:00～（閉店時間は館内催物により 17:00～19:00 の間で変動）
・料　　金：1,380 円（税込）

学生からのオススメポイント

アンチエイジング効果が期待できる旬の鮭を使って、和風のスープカレーを作りました。デトックス効果の高い食物繊維豊富な 4 種類の干し野菜は、食感も楽しめます！

【セット内容】
★デトックススープカレー（オリゴノール入り）
★海藻サラダ（オリゴノール入りオリジナルしそドレッシング）
★チアシード入り黒蜜豆乳プリン（オリゴノール入り）

NEWS RELEASE

補足資料⑦

■SAPPORO NOODLE 零

（札幌市中央区南2条西1丁目(狸小路1丁目） TEL.011-219-5200）

＜オリゴノール練りこみ麺使用 麻辣味噌ラーメン＞

ヘルシーDoにも認定されているオリゴノールが練りこまれた赤褐色の麺を使用。食物繊維豊富な素揚げのレンコンやゴボウ、とろろ昆布、脂肪燃焼効果を期待できる辛い麻婆あんなど、丼まるごとヘルシーなラーメン。ポカポカとカラダも温まります。

・提供期間：2016 年 10 月 20 日（木）～11 月 30 日（水）
・提供時間：11:00～21:00（20:45 L.O.）
・料　　金：880 円（税込）

学生からのオススメポイント

目指したのは「ラーメンを食べたことが帳消しになる」ラーメン。辛さとオリゴノールが脂肪燃焼を促進します！ピリッと痺れる山椒が病みつきになります。