

生活習慣病専門医、管理栄養士が全面協力 レストラン、飲食店事業者向け 「ヘルシーメニュー開発アドバイザー」サービス開始

ドクターキッチン株式会社(本社:東京都世田谷区用賀 代表取締役社長:立見信之)は、レストランや飲食店の事業者向けに「ヘルシーメニュー開発アドバイザー」サービスを開始いたします。第一弾としてイタリアンレストラン「トラットリア ラ・テスタドゥーラ」にて1月に“ドクターズランチ”を導入いたします。

メタボリック症候群に対し高い関心が集まる中、空腹も満たされるおいしい低カロリーメニューが求められ始めています。ドクターキッチンでは、『新しいメニューを開発したい』『現在のメニューのカロリーを落としたい』など、様々なレストラン、飲食店事業主様のニーズに合わせ、生活習慣病専門医、管理栄養士が共同でヘルシーレシピや低カロリーレシピを開発いたします。

自己管理に奔走しなくとも、自然に、普段の生活の中でカロリーコントロールされた食事を取り入れて頂くために、美味しいだけでなく、お客様の健康を考えたメニューの開発をサポートしてまいります。

■レシピ開発者

生活習慣病専門ドクター、美容・健康を考えた献立作りを専門に行う管理栄養士が共同でレシピを開発いたします。



山口医学博士

ドクターキッチン
取締役副社長
内科、糖尿病、循環器、健康・
スポーツ医など生活習慣病関
連の専門医資格を持つ傍ら、
調理師学校の経営も経験



棚橋管理栄養士

国際薬講師、日本ニュートリ
ション協会公認ビジネスサプ
リメントアドバイザー、日本ベ
ジタブル&フルーツマイスタ
ー協会ジュニア・ベジタブル
&フルーツマイスター

■お取引の流れ

- ①飲食店殿からドクターキッチンに問い合わせ
- ②個別にニーズをお伺い
- ③提案内容・概要・お見積りをご提示
- ④正式発注・ご契約取り交わし
- ⑤詳細打ち合わせ
- ⑥レシピ納品

【料金例】

- | | |
|-----------------|----------|
| ・ランチセット開発一式 | ¥19,800～ |
| ・カロリー計算1メニュー当たり | ¥9,800～ |
| ・レストランメニュー全体の監修 | ¥59,800～ |
- ※その他個別のニーズに応じてお見積りいたします

■ドクターキッチン株式会社について

人々の生活習慣を根源から改善し、健康のために科学的根拠に基づいた「健康的な生活習慣とは何か」を考え、サービスや技術を開発しています。「ヘルシーな低カロリー食」と「一流レストランの味」にこだわり、「これまでにないダイエット食品」(主に“プレミアムデリダイエット”)の開発・販売を行っております。

■ドクターキッチン株式会社 会社概要

設立 : 2007年4月6日
代表者 : 代表取締役 立見 信之
資本金 : 9,225万円
所在地 : 〒158-0097 東京都世田谷区用賀 2-12-22-202
事業内容 : 食品のインターネット通信販売事業
インターネットを利用した健康管理及び食に関するカウンセリング事業
本事業に関するホームページ URL : <http://drkitchen.jp/corporate01>

◆本件に関する取材・お問い合わせ◆

ドクターキッチン PR 事務局 株式会社プラチナム 担当: 中村・與芝(よしば)
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075 MAIL y-nakamura@vectorinc.co.jp

DOCTOR KITCHEN

■導入実績

イタリアンレストラン「トラットリア ラ・テスタドゥーラ」(東京都千代田区神田)にて カロリー50%オフとなる“ドクターズランチ”を1,365円にて、期間限定で提供(2009年1月5日から1月31日まで)。

<導入までの流れ>

同店オーナーシェフである吉田シェフより、すべての客層のニーズを満たす低カロリーレシピ考案の依頼があり、ランチ時間帯の主な客層である、「20～30代OL」をターゲットとした、ヘルシーメニューを開発。

山口医学博士、棚橋管理栄養士との共同開発により、通常約1000～1300kcalあるランチセットを600kcal以下にまで抑え、4種類の美味しいドクターズランチが完成。

A	B	C	D
・本日の前菜盛り合わせ ・パスタ 「豚挽肉とたっぷりきのこのスパゲッティ」 ・バケット ・ドリンク	・本日の前菜盛り合わせ ・パスタ 「ブロッコリーのクリームソースパスタ」 ・バケット ・ドリンク	・本日の前菜盛り合わせ ・パスタ 「小海老のピリ辛トマトソーススパゲッティ」 ・バケット ・ドリンク	・本日の前菜盛り合わせ ・パスタ 「茄子と和牛肉のミートソーススパゲッティ」 ・バケット ・ドリンク

<メニュー例>

「豚挽き肉とたっぷりきのこのスパゲッティ」のセット



店舗



バケット(上記写真
真は2人分)



前菜



「豚挽肉とたっぷりきのこのスパゲッティ」他3種類

<カロリー>

・バケット2個:112kcal ・前菜の盛り合わせ:98kcal ・パスタ:375kcal **合計:585kcal**

<カロリー50%カットのポイント>

- ① オリーブオイルの使用量大幅カット
- ② 野菜やキノコをたっぷり使ってボリュームを出し、パスタの量は通常の2/3

Aメニュー:豚挽肉は、脂の少ない赤身部分を使用

Bメニュー:通常生クリームを使用するクリームソースを牛乳に置き換える

Cメニュー:ベーコンやパンチエッタを使用せず、比較的カロリーが低い魚介(海老)を使用

Dメニュー:通常素揚げ、又は多量の油で炒め揚げにして使用する茄子を焼いて使用

◆本件に関する取材・お問い合わせ◆

ドクターキッチン PR事務局 株式会社プラチナム 担当:中村・與芝(よしば)
 TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075 MAIL y-nakamura@vectorinc.co.jp