

**第一ホテル東京×低カロリー甘味料「パルスweet®」
 カロリー・糖類・ストレスをオフ
 “トリプルオフ”スイーツ ビュッフェを開催
 2015年1月15日（木）～2月28日（土）
 於：第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」**

第一ホテル東京（総支配人：遊川剛正 所在地：東京都港区）と味の素株式会社（社長：伊藤雅俊 本社：東京都中央区）は、2015年1月15日（木）～2月28日（土）の期間、第一ホテル東京内の世界バイキング「エトワール」において、低カロリー甘味料「パルスweet®」を使い、カロリー・糖類・ストレスをオフするスイーツを提供する、『“トリプルオフ”スイーツ ビュッフェ』を開催いたします。通常のバイキングに加え、さらにデザートコーナーが充実し、女性にもおすすめのバイキングとなっております。



低カロリーであっても甘味を感じることでストレス緩和効果が得られると話題の（※1）、“低カロリー甘味料”。この『“トリプルオフ”スイーツ ビュッフェ』では、低カロリー甘味料のNO.1ブランド（※2）「パルスweet®」を砂糖の代わりに用いることで、カロリーも糖類も控えめなスイーツを、ストレスなく好きなだけお召し上がりいただくことができます。

「クラシックショコラ」「ヨーグルトとブルーベリー」など、既存の人気メニューをカロリー・糖類・ストレスをオフする“トリプルオフ”仕様でご提供するほか、「野菜のパフェ」「ショートケーキ」など、季節の果物や野菜を取り入れて今回のために開発した“トリプル オフ”な特別メニュー全14種類をご提供いたします。

※1 調査報告書「糖や甘味が精神的ストレス応答に及ぼす影響」（出典：農畜産業振興機構 砂糖類・でん粉情報2014年6月号）

※2 インテージSRI 低カロリー甘味料市場 2014年1月-2014年12月の累計販売金額

カロリー・糖類・ストレスをオフ“トリプルオフ”スイーツ ビュッフェ 概要

- 開催場所： 第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」<B1>
- 開催期間： 2015年1月15日（木）～2月28日（土）
- 開催時間： ランチ：11:30～14:30（土日祝～15:00）、ディナー：17:00～21:00
※いずれも2時間制
- 料金： ランチ：大人 平日 3,300円 土日祝 4,000円、
ディナー：大人 平日 5,600円 土日祝 6,300円
※ソフトドリンクバー付, 小学生・園児（4歳以上）料金設定あり。税・サ込。
- ご予約： (03) 3501-4411（代表）

■提供メニュー（11アイテム 計14種類）

- ①野菜のパフェ
- ②ショートケーキ
- ③ヨーグルトとブルーベリー
- ④ヘーゼルナッツとキャラメルのみース
- ⑤～⑧ウーピーパイ 4種
- ⑨プリン
- ⑩チョコレートとオレンジのみース
- ⑪苺ゼリー
- ⑫クラシックショコラ
- ⑬白胡麻のパナコッタ
- ⑭柚子とチーズのみース



たとえば、①野菜のパフェは1個あたり46kcal。これは、砂糖使用時と比較して、64%のカロリーオフとなります。ほかにも、③ヨーグルトとブルーベリーは1個あたり79kcal（砂糖使用時より30%オフ）、⑪苺ゼリーは1個あたり18kcal（砂糖使用時より51%オフ）など、低カロリーに抑えたスイーツを取りそろえております。※値はすべて計算値