



EJ JUICE & SOUP

2016年11月吉日

## PRESS RELEASE

### 地方創生型ジュース&スープ第三弾

## 沖縄県八重瀬町の農産物を使用した、期間限定のコールドプレスとスープが新登場！

- 八重瀬産のグアバやシークワサー、スターフルーツを使用したコールドプレスで美肌に
- トビウオの出汁とゴーヤを使用した限定スープで、風邪予防の栄養補給。

株式会社イーজেイ(所在:東京都千代田区、代表取締役:岩崎亘)は、東京・麹町と京橋で運営する「EJ JUICE&SOUP」にて、沖縄県八重瀬町の特産品を使用したコールドプレスジュースとスープを11月28日(月)より販売開始いたします。

本取り組みは、平成28年度「八重瀬ブランド販路構築支援業務」の一環で進める「八重瀬の旬」プロジェクトの一環として実施されるものです。グアバやピーマンといった八重瀬産農産物と町魚であるトビウオの、美味しさや栄養価の高さを活かしたコールドプレスジュースとスープを首都圏エリアで販売し、地方創生の一助とすることを目的としています。

EJでは、日本各地の地域との連携を深めてゆき、若手生産者の教育研修の場とした首都圏の店舗活用や、新たな農産物加工品開発なども予定しています。EJではこれからも大切に育てられた素材を丁寧に使用し、日本の農業を応援すると共に、食と農の力で健康的な生活づくりに貢献して参ります。

### ■商品概要

#### THE YAESE JUICE(ザ・ヤエセジュース) ¥650(税込)

食材:ピーマン、グアバ、スターフルーツ、シークワサー、ゴーヤ  
効能:美肌、老廃物の排出

昔は、多くの家の軒先に生えていたというグアバは、ビタミンCの含有量が果物の中でもトップクラス。シークワサー、スターフルーツなども贅沢に使用した、コラーゲン生成や美白、ハリのある肌をつくるのに欠かせないビタミンCたっぷりの1杯。また、カリウムやペクチンも豊富で、老廃物の排出とむくみ解消に効果的。さシークワサーに含まれるノビレチンは血糖値の上昇を防ぎ、脂肪を代謝してくれるのでメタボ対策にも◎。



#### YAESE CHARGE SOUP(ヤエセチャージスープ) ¥500(税込)

食材:トビウオ、オクラ、ゴーヤ、味噌、塩  
効能:胃腸の保護、栄養補給

沖縄ではトッピーと呼ばれるトビウオと味噌の旨味が絶妙にマッチ。豊富な、ビタミンEやオメガ3、銅やセレンなどのミネラルが摂取できます。オクラの粘りとゴーヤの苦み成分は、胃腸を保護してくれるので、食べ過ぎてしまった次の日など身体を労りたい日に飲みたい一杯。また、オクラに含まれる水溶性食物繊維ペクチンは、胃での消化を遅らせ、糖の吸収が緩やかになりインスリンの分泌量をおさえます。



### ■タイアップ概要

実施期間:2016年11月28日(月)~12月27日(火)

販売場所:EJ JUICE&SOUP 麹町本店・京橋店

使用品目:・コールドプレスジュース / 八重瀬産のピーマン、グアバ、スターフルーツ、シークワサー、ゴーヤ  
・スープ / 八重瀬産のオクラ、ゴーヤ、トビウオ

## ■ 沖縄県八重瀬町について

沖縄本島南部、那覇空港から車で 30 分ほどのアクセスの良い地に位置します。昔ながらの原風景が残る町並みが広がっており、豊かな風土がもたらす様々な農畜産物や海の幸が豊富です。また、シーサーのルーツとも言われる「富盛の石彫大獅子」や伝統芸能が各地で継承され、町民の誇りとなっています。平成 28 年からは、八重瀬町内で生産された農産物、畜産物、水産物の“旬”に注目した「八重瀬の旬」プロジェクトをスタートしました。

[http://www.town.yaese.lg.jp/yaese\\_sight/shun/](http://www.town.yaese.lg.jp/yaese_sight/shun/)

## ■ EJ JUICE&SOUP について

忙しい現代人が抱えるカラダの悩みを解決するコールドプレスジュースとスープの店。

- ・ 管理栄養士・野菜ソムリエが監修し機能性にこだわったメニュー
- ・ 生産者から直送した、厳選した旬の野菜・果物を使用

### <コールドプレスジュースの特徴>

野菜や果物を熱の発生を抑えながら圧搾して抽出したジュース

- 熱の発生や空気による酸化を抑えることで、素材が持つ栄養素・酵素を最大限摂取。
- 消化器官に負担をかけず、栄養素を吸収しやすい。
- さらっとした飲み口で、素材の味がそのまま楽しめる。

## ■ 店舗詳細

### EJ JUICE & SOUP 麹町本店

住所/ 〒102-0083 東京都千代田区  
麹町 3-5-5 サンデンビル 1F  
(麹町駅徒歩 1 分・半蔵門駅徒歩 4 分)  
TEL/ 03-6265-6788  
営業時間/ 月 9:00-20:00、火-金 8:00-20:00  
土・祝 9:00-19:00、日曜日定休

### EJ JUICE & SOUP 京橋店

住所/ 〒104-0031 東京都中央区  
京橋 2-2-1 京橋エドグラン B1F  
(京橋駅直結)  
TEL/ 03-6262-3545  
営業時間/ 月 8:00-19:00  
土・日・祝 10:00-18:00

## ■ 株式会社イージェイとは

食と農の力で手軽に健康的な生活を実現させることを目指し、2015 年からコールドプレスジュースとスープの専門店『EJ JUICE & SOUP』を東京・麹町、渋谷で運営。管理栄養士、野菜ソムリエ監修の元、味と栄養価、そして旬にこだわったメニューを提供している。農家の長男でもある代表岩崎のネットワークにより、有機や減農薬の農産物を生産者から直接仕入れのほか、規格外農産品の活用にも取り組んでいます。http://e--j.jp



< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社イージェイ 岩崎・橋本

TEL/FAX: 03-6265-6788 MAIL: pr@e--j.jp