



ニュースリリース 各種企画にお役立てください。



医療機関とレストランが共同開発！ 「美味しくて体によい」がテーマの アンチエイジングメニューが一新 1/2

アチーブメント株式会社（東京都品川区）の子会社アチーブメントダイニング株式会社が、免疫療法を行うセレンクリニック（東京都港区）の協力の下に開発した話題の『アンチエイジングコース』のメニューが 11 月 5 日より一新。ランチ・ディナーともに、旬の素材をふんだんに取り入れた内容で、創作和食ダイニング Felice^{フェリーチェ}でお召し上がりいただけます。

アチーブメントダイニング株式会社では、「医食同源」をコンセプトに掲げ、病気を予防し健康で健やかな毎日を過ごせるように安全で美味しい食事を提供。「免疫力を高めるために食事の役割は大きい」と語る免疫療法を行うセレンクリニックと 2011 年 6 月より免疫力を高める食事メニューの研究・開発を行っており、「免疫力を高めて、細胞から若々しくなること」をテーマに開発されたアンチエイジングコースを 8 月より提供していた。

そして、11 月 5 日より、複数のメディアにも取り上げられ、連日コースの予約が入るといふ、このアンチエイジングコースのメニューを一新。『栄養の観点から体に良いだけでなく、美味しいことが何よりも不可欠』と語る中田徳生料理長の下、旬の素材である蟹やあんきも、海老芋などを取り入れ、メニューをリニューアルすることになった。「あん肝と海老芋の和風ステーキ」「豚バラ肉と白菜の塩麹鍋 ～ひとり鍋仕立て～」などが含まれたランチコースは全 5 品で 3,150 円(税込)、ランチコースに更に食前酒と 2 品が追加されたディナーコースは全 7 品で 5,500 円(税込)。 ※メニューの詳細は 2 枚目を参照
アンチエイジングコースはアチーブメントダイニング株式会社が運営する創作和食ダイニング Felice^{フェリーチェ}(東京都港区)で食べることが出来る。



料理長プロフィール
中田 徳生 Norio Nakata

昭和 46 年生まれ。高級料亭『紀尾井町福田家』で 8 年修行後、『東京新阪急ホテル築地』に 10 年間在籍し、副料理長を務める。2010 年より『創作和食ダイニング Felice』料理長として、見た目で感動し、味わって感動できるような創作料理を日々研究している。



<http://www.achidining.co.jp/felice/>

【アチーブメント株式会社 企業概要】

設立：1987 年 10 月
本社：東京都品川区東五反田 4-6-6 高輪台グリーンビル 3F
代表者：青木 仁志
資本金：5000 万円
主要業務：パーソナルコンサルティング、企業研修、
人材採用支援、就職活動支援、家庭教師派遣
ホームページ：http://www.achievement.co.jp/

【アチーブメントダイニング株式会社 企業概要】

設立：2008 年 4 月
本社：東京都品川区東五反田 4-6-6 高輪台グリーンビル 7F
代表者：青木 宏子
主要業務：創作和食ダイニング Felice^{フェリーチェ}の運営
テーブルマナーなど食関連の各種研修
ホームページ：http://www.achidining.co.jp/

■□このリリースに関するお問合せや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡下さい。□■
記事、コーナーにて是非ご検討下さい。読者イベントやメニュー開発など企画にもご協力いたします。
アチーブメント株式会社：担当 松坂 (03-3445-0420) press@achievement.co.jp



ニュースリリース 各種企画にお役立てください。



医療機関とレストランが共同開発！ 「美味しくて体によい」がテーマの アンチエイジングメニューが一新 2/2

Course Menu

ランチコースメニュー 3,150 円 (税込)
ディナーコースメニュー 5,500 円 (税込)

【先附】アボカドのサーモン巻き～いくらの醤油掛け～

アボカドは、ギネスブックで「最も栄養価の高い果物」と称されるほど栄養価が高い食材です。コレステロールを下げる不飽和脂肪酸のオレイン酸やリノール酸、リノレン酸をはじめ、老化防止に役立つビタミン E やビタミン A・C、カリウム、マグネシウム、リンなどのミネラルを多く含んでいます。

【椀】湯葉と蟹の薄葛仕立て～生姜の香りをのせて～

湯葉は少ないかさで大豆三大成分、イソフラボン、レシチン、サポニンが摂取でき、消化吸収にも優れた自然食品です。特に大豆の渋み成分であるサポニンは、抗酸化作用で脂質の酸化を防ぎ、老化の原因となる活性酸素を抑制してくれます。サポニンは、豆を煮ると表面にできる泡に多く含まれるため、湯葉はサポニン摂取に最適な食材と言われています。

【焼物】あん肝と海老芋の和風ステーキ

あん肝には DHA や EPA などの不飽和脂肪酸が豊富に含まれています。その脂肪量はトロの倍とも言われています。コレステロール値を下げたり、血栓を予防する効果が期待できます。また、海老芋の「ヌメリ」の正体「ムチン」は解毒作用のある酵素で、肝臓や腎臓を丈夫にし、老化防止に役立つと言われています。

【強肴】豚バラ肉と白菜の塩麹鍋～ひとり鍋仕立て～

豚肉にはビタミン B1 が、牛肉や鶏肉の 5～10 倍近く含まれます。ビタミン B1 は糖質を分解してエネルギーに転換するのに不可欠な栄養素です。発酵食品の塩麹に豊富な乳酸菌には腸内環境を整える働きがあり、食べることで便通や肌のコンディションをよくし、免疫力を上げることができます。麹が発酵する過程で抽出されるポリフェノールの、「体のさび」をとってくれるアンチエイジング効果にも注目です。

【お食事】玄米ライスコロッケ

玄米にはビタミン B1 が精白米の 4 倍以上も含まれています。食物繊維は 5 倍、カルシウムは 2.5 倍、ビタミン B2 は 2 倍です。また、米の外皮に含まれているフィチン酸は有害物質を体外に出す働きがあります。

【デザート】季節のフルーツ・ノンカフェインコーヒー



ディナーコースメニューにはさらに 2 品追加

【造り】旬のお造り 3 種盛り

新鮮な魚に豊富な不飽和脂肪酸 DHA や EPA は免疫力の働きを正常にし、アレルギーを抑える働きがあります。また、DHA には集中力を持続し、落ち着きを持たせる働きがあり、ストレスから来るメンタル面のケアへの効果が期待できます。いずれも体内で合成できず、食事から摂取しなければならない必須脂肪酸と言われる栄養素です。

【煮物】彩り季節野菜の炊き合わせ

彩り良い野菜に豊富に含まれる、「βカロチン」「ビタミン C」が持つ抗酸化作用は、細胞の老化を防いでくれます。また、皮膚や粘膜の抵抗力を強くするカロチン、しみ・そばかすに有効なビタミン C の相乗効果が美肌効果が期待できます。ストレスに対する抵抗力をつけ、風邪などの感染症にも有効です。

※メニューは予告なく変更させていただく場合がございますので予めご了承下さい

■□このリリースに関するお問合せや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡下さい。□■
記事、コーナーにて是非ご検討下さい。読者イベントやメニュー開発など企画にもご協力いたします。
アチーブメント株式会社：担当 松坂 (03-3445-0420) press@achievement.co.jp