



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！
免疫力を高めて、細胞から若々しくなる
アンチエイジングランチを新発売。** 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は、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、アンチエイジングランチコースを開発した。同コースは、アチーブメントダイニング株式会社^{フェリーチェ}が運営する創作和食ダイニング Felice（東京都港区）で 8 月 8 日（月）より発売される。

アチーブメントダイニング株式会社は、「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することに尽力してきた。一方、免疫療法を行うセレンクリニック東京院長の高橋氏は本来身体に備わった細胞に対する免疫力を最大限に活性化することで病気を治療する免疫療法に取り組んでおり、「免疫力を高めるために食事の役割は大きい」として、免疫力を高める食事メニューを開発する必要性を感じていた。両者の思惑が一致して、今回の共同開発プロジェクトがスタートした形だ。

そして、2 ヶ月の共同研究の結果、「免疫力を高めて、細胞から若々しくなること」をテーマに、アンチエイジングに必要な栄養素を効果的に取れるランチコース（3,150 円）が開発された。同コースは、全 5 品からなり、アチーブメントダイニング株式会社^{フェリーチェ}が運営する創作和食ダイニング Felice（東京都港区）で 8 月 8 日（月）より発売される。



<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！ 免疫力を高めて、細胞から若々しくなる アンチエイジングランチを新発売

2 / 2

Menu

【御挨拶の逸品】

マッシュルームと豆乳のスープ

カプチーノ仕立て

木の子（マッシュルーム）のβグルカン、低下した免疫力を強化し、強力な抗ウイルス作用を発揮します。また、豆乳のレシチンは体内の細胞が不具合をおこさないように常に細胞膜をきれいにし、次々に新しい細胞が生まれるための働きを促進します。

【サラダ】

彩り野菜と鮮魚のサラダ

～バルサミコと共に～

魚に多く含まれている不飽和脂肪酸のDHAやEPAは体内でつくることができない必須脂肪酸で、血中コレステロールを下げて血栓を予防し、血液をサラサラにする効果が期待できます。また、野菜に含まれるビタミンCは免疫力の強化、ポリフェノールは免疫機能の正常化に効果的な栄養素です。

【メイン】

テンペと海老真薯のステーキ

～温野菜を添えて～

テンペは大豆由来の食物繊維がとて豊富で、コレステロールゼロ。大豆タンパク質が発酵によって消化されやすくなっており、消化不良や腸内のガスの原因となるオリゴ糖が特に少ない食品です。また、海老は亜鉛や銅といった一般の食材からは摂取しにくい栄養成分を豊富に含んでいます。

【お食事】

玄米とじゃこの焼きおにぎり

～フェリーチェスタイル～

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。米の外皮に含まれるフィチン酸は有害物質を体外に出す働きがあります。また、じゃこに含まれる豊富な核酸は、免疫力のバランスを整え、免疫細胞を活性化する働きがあります。

【デザート】

季節のフルーツ

ノンカフェインコーヒー



■□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