

2018年7月

新宿プリンスホテル
カゴメ株式会社とタイアップ・1日の野菜摂取量 350g の実現にむけて
野菜たっぷりのメニューをおいしく楽しく摂取できる「カゴメマルシェ」開催

【販売期間】2018年8月1日(水)～31日(金)

新宿プリンスホテル(所在地:東京都新宿区歌舞伎町1-30-1、総支配人:泉水誠之)は、buffetダイニング プリンスマルシェにて、カゴメ株式会社(東京本社:東京都中央区日本橋浜町3丁目21番1号日本橋浜町Fタワー、代表取締役社長:寺田 直行)の協力のもと、厚生労働省推進・健康日本21が推奨する成人の1日あたりの野菜の平均摂取量の目標値とされる350g相当量の野菜をおいしく楽しく摂取できるフェア「カゴメマルシェ」を8月1日(水)から31日(金)まで開催いたします。

2016年国民健康・栄養調査によると、成人の1日あたりの野菜平均摂取量は約276g。カリウム、食物繊維、抗酸化ビタミンなどの栄養素の適量摂取には、野菜350～400gの摂取が必要と推定されています。(※出典:厚生労働省推進・健康日本21)また、夏場は暑さによって食欲が減退することがあり、さらに野菜の摂取が少なくなることが予測されます。

昨年オープンし、店名の一部である「マルシェ」から想起される野菜や市場といったイメージを持つ「buffetダイニング プリンスマルシェ」では、「トマトの会社から、野菜の会社に。」というビジョンを掲げ、野菜をさまざまな商品で提供しているカゴメ株式会社とタイアップし、おいしく楽しく野菜を摂取できるようカゴメ株式会社の管理栄養士にメニュー監修をいただきました。野菜を先に食べるベジタブルファーストを実践し、複数種のお料理をバランスよく食べることで、野菜350g相当メニューのモデルコースも提案したフェアとなっております。またフェア開催期間中の2日間、夏休み特別企画として、お子さまを対象としたお野菜セミナー&ケチャップづくり体験も実施いたします。



カゴメマルシェにならぶ料理イメージ



メニュー監修を担当した
カゴメ株式会社 管理栄養士 金野たかね氏

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
新宿プリンスホテル 事業戦略/広報担当
TEL:03-3205-5353 FAX:03-3205-1953
<https://www.princehotels.co.jp/shinjuku/>

「カゴメマルシェ」概要について

【期 間】2018年8月1日(水)～31日(金)
 【場 所】新宿プリンスホテル「buffetダイニング プリンスマルシェ」(B2)
 【料 金】(ディナー)

おとな¥4,900 / 小学生¥3,500 / 幼 児(4才～未就学児) ¥2,500
 ※料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料 10%を加算させていただきます。

【時 間】ディナー:5:00P.M.～9:00P.M.
 (8/11(祝・土)～8/15(水)の期間中は90分制となります。)



buffetダイニング プリンスマルシェ

◆野菜 350g 相当のメニューモデルコース例(当フェアは下記メニューを含む約 30 種類のメニューをご用意しております。)



提案する各コース		ベジタブルファースト			肉・魚・主食メニュー			野菜相当量
A コ ー ス	1日分の野菜相当量を想定	ベジカルパッチョ	マルシェ風ゴーヤチャンプルー	スープサラダタコス風	茄子のカレー風味ミートグラタン	魚介のトマトパッツァ	ベジタブルナポリタン	350g以上
(含まれる野菜相当量/1人前の相当量)		80g/80g	50g/80g	42g/100g	78g/130g	49g/150g	80g/195g	
B コ ー ス	1日分の約半分を想定したメニュー	ベジカルパッチョ	茄子とオクラの南蛮風マリネ	スープサラダタコス風	ローストビーフ	海老とブロッコリーのトマト炒め	パルミジャーノ薫るアサリのトマトリゾット	175g以上
(含まれる野菜相当量/1人前の相当量)		80g/80g	18g/50g	42g/100g		30g/95g	32g/130g	
C コ ー ス	お子さまも喜んで食べられるメニュー	サラダバー野菜&果実ドレッシング	ズッキーニとトマトのタルティース	スープサラダタコス風	茄子のカレー風味ミートグラタン	海老とブロッコリーのトマト炒め	ピザメランザーネ	約 250g以上
(含まれる野菜相当量/1人前の相当量)		42g/50g	30g/42g	42g/100g	78g/130g	30g/95g	44g/80g	

◎夏休み特別企画について

フェア開催期間内の 2 日間、夏休みのご家族向けに、またお子さまの宿題対策として、野菜に関するセミナーと、ケチャップづくり体験と「カゴメマルシェ」ディナーをセットにした夏休み特別ディナーを実施いたします。

【期 間】2018年8月13日(月)、14日(火)の2日間

【時 間】3:00P.M.受付開始/

- ① セミナー & ケチャップづくり体験(3:30P.M.～4:30P.M.)
- ② ディナー(5:00P.M.～6:30P.M.)

【場 所】パーティースペース ブリック(B2)

【料 金】おとな¥4,900 / 小学生¥3,500 / 幼 児(4才～未就学児) ¥2,500

※料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料 10%を加算させていただきます。

【ご予約方法】新宿プリンスホテル ホームページ www.princehotels.co.jp/shinjuku

*7月3日(火)12:00NOONより受付開始



ケチャップづくり体験イメージ



ケチャップづくり体験イメージ

※上記内容は、2018年7月3日現在の情報であり、企画内容は変更となる場合がございます。