



2017年5月10日

報道関係各位

マルカイコーポレーション株式会社

代々木上原のランドマーク『NODE UEHARA』とコラボで季節限定スペシャルメニュー登場
ビューティフード研究家・室谷真由美さん監修
『順造選クランベリー100 × NODE UEHARA 季節限定新メニュー』
2017年5月12日(金) より1ヶ月の期間限定で提供

マルカイコーポレーション株式会社（本社：大阪市西区／代表取締役：松賢児）は、代々木上原のカフェ&レストラン「NODE UEHARA（渋谷区西原）」とモデルでビューティフード研究家の室谷真由美さんとのコラボレーションで、ベストセラー美容ドリンク『順造選クランベリー100』を使った季節限定のコラボメニュー『順造選クランベリー100 × NODE UEHARA 季節限定新メニュー』、5月12日（金）より「NODE UEHARA」店舗にて提供いたします。

【季節限定新メニュー 提供概要】

名称：『順造選クランベリー100 × NODE UEHARA』季節限定新メニュー

提供期間：5月12日（金）～6月11日（日）

提供場所：NODE UEHARA（住所：東京都渋谷区西原3-11-8 TEL：03-3466-0497）

プレート：B1 Grill Bistro enu 土日祝 限定1日10食（11:00～14:00）

デザート：B1 Grill Bistro enu 土日祝 限定1日5食（11:00～14:00）

ドリンク：1F Cafe,Bar & Grocery 期間中毎日提供（10:00～22:00）

※プレートは数量限定です。ご予約も可能ですので確実にお召し上がりになりたい場合は、3日前までにご予約ください。

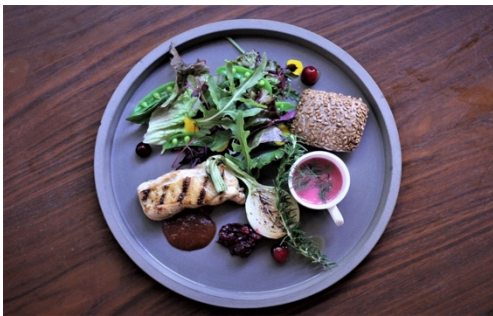


『順造選クランベリー100』は、「無添加」、「ストレート果汁100%」が特長の製品で、美容・健康志向の高いお客様に熱烈に支持され、2017年2月現在、シリーズ累計390万本(クランベリー100、クランベリー50の販売累計)の発売数を誇る大ヒット商品となりました。

今回店舗で提供するメニューは、

- ・クランベリー100をスープやサラダのドレッシングやチキンのソースなどに使用した「クランベリー100ビューティプレート」
 - ・2層のクランベリームースにクランベリーソースをかけた「クランベリー100のローケーキ」
 - ・緑茶のグリーンとクランベリーのレッドのコントラストが美しい「クランベリー100と緑茶のノンアルコールモヒート」
- の3点です。

NODE UEHARA シェフによるクリエイティブなメニューに、室谷さんの美容の観点からの監修が入り、初夏にぴったりのクランベリーメニューが誕生しました。クランベリー素材の特長である「すっぱさ」に、野菜や穀物、チキンや緑茶といったそれぞれの素材の美味しさが組み合わせ、今までに味わったことがない、クリエイティビティ溢れる全く新しいメニューに仕上がりました。ぜひ一度ご賞味ください。



「クランベリー100ビューティプレート」 2160円(税込)

土日祝 限定10食

しっとりとした焼き上げたハーブローストチキンとクランベリーのソースが相性抜群。クランベリーやモーレ(スパイシーなチョコレートソース)と付け合わせに使われるお野菜とともにバランス良くお召し上がりください。

プレート内容：国産鶏胸肉のロースト クランベリー100 レリッシュ、雑穀や彩り豊かな野菜ラペ、クランベリー100とビーツの冷製豆乳スープ、クランベリーを使ったノンオイルのグリーンサラダ、亜麻仁シードのパン



「クランベリー100とのローケーキ」 850円(税込)

土日祝 限定5食

2層のクランベリームースを楽しめるローケーキ。クランベリームースとカシューナッツとクランベリーのムースを組み合わせ、濃厚なクランベリーソースをかけました。甘味にはアガベシロップとメイプルシロップを使用しています。



「クランベリー100と緑茶のノンアルコールモヒート」 918円(税込)

期間中毎日提供

煎茶とブラウンシュガーで作ったクランベリー100のシロップを組み合わせで作ったドリンクです。

室谷真由美さんのビューティ POINT :

①「**ギルトフリー**」なメニュー構成：今美容食の世界では「ギルトフリー」（罪悪感がない）が合言葉。今回提供するメニューは、添加物・白砂糖フリーでナチュラルな食を志向される方も安心して召し上がれます。さらに、マクロビオティックの観点から、チキンの毒消しにも良いとされるクランベリーをソースに使用し、体への負担を軽減、デトックス作用を高めました。ドリンクやスイーツも白砂糖不使用です。

②「**ネイチャーソース**」で素材の美味しさを丸ごと味わう：果物などの素材を使用し、砂糖などを加えずじっくりと煮詰めた「ネイチャーソース」が流行の兆し。今回はチキンの付け合わせにクランベリーのネイチャーソースを使用しました。

③**ポリフェノールたっぷりのクランベリーで夏の紫外線に備えて！**：

紫外線の気になる夏に向けて、初夏となる今の季節は「体の中から抗酸化」していくことがおすすめ。抗酸化作用のあるポリフェノールを含んだクランベリーをたっぷり使用したこのプレートやドリンクメニューをいただくことで「夏も体の中からのキレイ」を実現します。



【監修者プロフィール】

室谷真由美 （モデル・ビューティフード研究家・ビューティフードライフ・ラボ代表）

体の中からキレイになれる食を追求し、独自のビューティーフードメソッドを提唱、「ビューティーフードコーディネーター」を養成する資格講座を開講。毎月、ビューティーフードを知るきっかけ作りとして、また食べる人、作る人をつなぐ場として「ビューティーフードパーティ」を主催し、全国展開で拡大中。・プロデュース商品などを手がける。飲食店のメニュー監修やヘルシースイーツレシピ提供、商品プロデュースのほか、セミナーや各種講演、お料理教室、様々なイベントにてゲスト出演、トークショーなども行っている。マクロビオティックベジタリアン・VEGAN なお店を全国～海外規模で開拓し、1000店舗以上食べ歩いたレポをブログにて紹介中。

【協力店舗】

NODE UEHARA （住所：東京都渋谷区西原 3-11-8）

「おいしい寄り道」をコンセプトとしたカフェ&レストラン。
NODE UEHARAの顔となる1階のエリアは、足休めのコーヒブレイクに、そしてちょっとおしゃべりを楽しみたい夜に、誰もがふらりと立ち寄れるオープンでカジュアルなスペース。
B1階は臨場感あふれるグリル料理を、目の前で楽しめるレストランスペース。気心の知れた仲間や家族との夕食をちょっぴり特別な時間に、新たな人との出会いをついおしゃべりの広がるひとときに。新鮮なお肉や野菜の織りなす素材の味を、自然のあるがままに精一杯活かそうとして行き着いたグリル料理を提供します。



【『順造選クランベリー100』製品について】

クランベリーは、北米産の小さな赤い果実で、北米ではジュースやジャムとして愛用されています。クランベリーは北米先住民が薬用果実として愛用していた歴史と伝統があり、傷口から毒を出すための湿布や敗血症の治療薬として使われてきました。

『順造選クランベリー100』は、「無添加」、「ストレート果汁100%」が特長の製品です。

クランベリー果実は酸味が強く、ジュースにするには、砂糖や甘味料、他の果物果汁などで甘味を加えたり、コスト面や長期保存の観点から濃縮還元のカランベリー果汁が使用される事があります。本品は、北米産のカランベリー果実をそのまま搾った、無添加、ストレート果汁100%にこだわり作り上げた製品です。



原料となるクランベリーは、実際に生産現場である北米に赴き、自然環境や生産方法をこの目で確かめ安全性や品質の高さを確認しています。果汁100%で無添加のため、とてもすっぱい味わいですが、美容・健康志向の高いお客様に熱烈に支持され、2017年2月現在、シリーズ累計390万本(クランベリー100、クランベリー50の販売累計)の発売数を誇る大ヒット商品となりました。

家庭だけではなく、外出先やオフィスなどでもっと気軽に飲みたいというお客様の声を受けて、このたび50mlの飲みきりサイズを2016年12月に通販専用商品として新発売しました。気軽に購入、飲用できる美容ドリンクとしてより多くの方々に訴求して参ります。

製品概要 URL：<http://www.junzosen.com/category/50.html>

特設LP ページ：<http://cranberry-juice.com/>

《製品概要》

品名：『順造選クランベリー100』

内容量：500ml

原料：クランベリー

価格：1,296円（税込）

発売日：2005年12月

