

News Release

ビューティーポイント満載『十番 無鴨黒』オリジナル“鴨の火鍋”コースに 赤ワインを1杯サービスで、お客様の美を応援！！ 11/14「アンチエイジングの日」～11/20の1週間限定で

株式会社エー・ピー・カンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）の自社ブランド合鴨「最上鴨（モガミガモ）®」専門店「十番 無鴨黒 -Na Camo guro-」は、1（い）1（い）1（と）4（し）の語呂合わせからアンチエイジングの日と認定されている11月14日からの1週間（利用日）、お客様の美を応援するべく、火鍋コースをご予約のお客様に赤ワインを1杯ずつサービスいたします。

<11月14日 アンチエイジングの日>

特定非営利活動法人（NPO 法人）アンチエイジングネットワークが制定。

生活習慣病を予防する「予防医学」の定着と、年齢を重ねてもいきいきと活躍するための活力となる「見た目の若さ」の持続方法の認知拡大を目的とするもの。自分自身の心と身体に向き合う日として普及を目指している。記念日は一般社団法人・日本記念日協会により認定・登録。



■十番 無鴨黒の火鍋にビューティーポイントが満載、とは？

<鴨肉>

鴨肉が持つ栄養成分には、以下の様な特徴があります。

○良質の油脂が健康をサポート

肉類には珍しく、不飽和脂肪酸が豊富に含まれており、中でもオメガ9系の良質な油脂「オレイン酸」が豊富です。オレイン酸は血中のLDLコレステロール（悪玉）を減らす働きがあるため、動脈硬化や高血圧の予防効果が期待できます。

○口当たりがまろやかで消化に優しい

オレイン酸は融点が低いため口溶けがよく、まろやかな口当たりです。また、胃酸の分泌を調整したり、腸の働きを活発にする働きも期待されている胃腸に優しい脂肪酸です。

○代謝を上げて、ダイエットをサポート

エネルギーの利用（代謝）を促すビタミンB群が豊富なため、ダイエット中の方にもお勧めです。特に豊富に含まれているビタミンB2は、脂質やたんぱく質の利用を高め、艶のある髪や肌作りをサポートします。



○美肌に欠かせない成分

血液の成分となる鉄、血液作りに必要な銅やビタミン B 群が、冷えを防ぎ、血流を良くする効果が期待できます。また、たんぱく質から肌を作るビタミン B6 やコラーゲン合成に欠かせない鉄が、美肌作りに役立ちます。

<きのこ>

食べてキレイに！しっかり食べてもローカロリーなきのこは、美と健康の心強いパートナーとなり得る食材です。

鴨と一緒にいただければ、より一層にビューティーポイントが上がりそうな予感！

きのこの主な栄養成分

●不溶性食物繊維

便通を整えて、腸をキレイにすることで、免疫力を高めたり、美肌作りをサポートします。善玉菌を増やし、腸内環境を整えたり、有害物質を排泄し、大腸がんの予防効果も期待されています。満腹感が得られやすく、食べ過ぎ防止効果も期待できます。

●ビタミン B1

糖質の代謝をサポートし、太りにくい体作りや、疲労回復をサポートしてくれます。

●ビタミン B2

糖質・脂質・たんぱく質の代謝に関わり、エネルギー代謝を促し、太りにくい体作りや疲労回復、美肌作りをサポートします。特に脂質の代謝と関わりが深く、肌や髪などに艶を与え、美肌効果も期待できます。

●ナイアシン

糖質や脂質、たんぱく質の代謝に関わり、エネルギー代謝を促し、太りにくい体作りや疲労回復、美肌作りをサポートします。アルコールの代謝にも関わるため、アルコールを飲む時に一緒に摂りたい成分です。

●ビタミン D

カルシウムの吸収・利用を良くし、骨のアンチエイジングに役立つ。免疫を調整する働きもあります。

●カリウム

むくみの予防・改善に役立ちます。余分なナトリウムを排泄し、血圧の上昇を抑える効果もあります。

<香辛料>

スープには、ショウガやニンニク、ナツメ、トウガラシ...等々の、発汗作用や代謝促進などが期待できる香辛料もたくさん入ります。

このような鴨の火鍋に加え、期間中（11月14日～20日）の1週間は、ポリフェノールを多く含む赤ワインを1杯サービスいたします。

十番 無鴨黒でアンチエイジングを意識した食事をお楽しみいただければ幸いです。

【火鍋コース】

オリジナルの鴨白湯と麻辣の2種のスープで、たっぷりの旬野菜と鴨を召し上がっていただく火鍋コースです。

価 格：6,000円（税別）

品 数：全6品

内 容：前菜3種盛り合わせ

牡丹海老の紹興酒漬け

藁焼き鴨

火鍋（鴨モモ肉、鴨ムネ肉、鴨つくね、旬野菜・きのこ）

麺

ひと口デザート

注意点：本コースは事前のご予約をお願いします。テーブル席限定のメニューです。麻辣スープにはオマール海老の出汁を使用しておりますので、アレルギーにご注意ください。

■鴨専門店「なかもぐろ」と「最上鴨」

なかもぐろは、中目黒の「Na Camo guro」、麻布十番の「十番 無鴨黒」、博多の「鴨すき鴨しゃぶ なかもぐろ」の3店舗。鴨食文化の発信基地として、「最上鴨」をご提供しています。「なかもぐろ」の鴨「最上鴨」は、当社と契約養鴨家の加藤さんとで世に送り出す、国産の合鴨です。

美しい水や空気の山形県は最上郡大蔵村で、手塩にかけて生産しています。



最上鴨はチェリバレー種。日本の鴨で一般流通する多くの鴨もこの品種です。

北京ダックで知られる鴨「北京種」をもとに、イギリスのチェリバレー社が品種改良をしました。

肉質はキメが細くなめらか。味わいはクセがなく甘みとコクのある脂身が特徴です。

また、チェリバレー種は成長が早く大型で、孵化後50日前後で3キロを超えます。

当社の最上鴨は、時間を掛け、75日前後を出荷の目安にしています。

平飼いでよく運動し、甘みの強い山形県産の米を与えられる最上鴨は、うま味が濃く甘みと香りを感じられるおいしい鴨に育ちます。

合鴨とは？

3000年ほど前に中国やヨーロッパでマガモを家畜化したのが「アヒル」で、漢字では「家鴨」。

すなわち、アヒルも鴨の一種です。アヒルは脂が多く肉が薄いため、マガモに近い肉質に改良したのが合鴨です。

■株式会社エー・ピーカンパニー、「十番 無鴨黒 -Na Camo guro-」について

“食のあるべき姿を追求する”を企業理念に、農業や漁業の「生産」から物流・加工の「流通」、外食店舗での「販売」までを一貫して手がける「生販直結モデル」事業を構築・展開し、「塚田農場」や「四十八漁場」「なかもぐろ」などの外食店を運営。第一次産業の活性化と、高品質かつ価値ある価格の実現による、「生産者・漁師⇄販売者⇄お客様」間における、『ALL-WIN』の達成を目指しています。

代表者：代表取締役社長 米山 久

本社所在地：東京都港区芝大門2-10-12 KDX 芝大門ビル9F

設立：2001年10月29日

URL：<http://www.apcompany.jp/>

十番 無鴨黒 -Na Camo guro-

所在地：東京都港区麻布十番東京都港区麻布十番2-8-6

ラベイク麻布十番B2F

電話：03-5484-5677

営業：17時～23時

定休日：年末年始

開業：2018年6月20日

席数：38席

面積：30坪



<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピーカンパニー 広報 上原

TEL: 03-6435-9663 FAX: 03-6435-8441 メール: pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。