

2012年12月14日

株式会社オンリーワン (有)Harimaya

忘・新年会で疲れた体にオーガニック美容ドリンクで「臓器ケア」
「オーガニック野菜」×「米糍(甘酒)」の全く新しいベジドリンク
ファイブ エナジー こうじ
Five Energy 糍シェイク 12月18日(火) 新発売

有限会社 Harimaya(東京都大田区代表取締役はりまや佳子)は、日本の長寿食マクロビオティックをベースにした「キレイ料理レストラン&スクール G&V」(10月30日開店)にて、12月18日(火)より、臓器ケアができる美容ドリンクの「Five Energy 糍シェイク」をレストランメニューとして新発売いたします。



「G&V」ではオープン以来、野菜と甘酒を組み合わせた「糍シェイク」をノンアルコール食前酒として提供しお客様から大変ご好評いただいております。今回新発売する、

「Five Energy 糍シェイク」は、マクロビオティックの陰陽五行でおすすめしている「臓器を養う野菜」と、米と米糍だけでできた砂糖不使用の甘味「甘酒」を組み合わせた全く新しい「臓器ケアのための美容ドリンク」です。素材はこだわりのオーガニック野菜と米糍甘酒を使用。弱った臓器へアプローチすることで、効果的に美と健康を手に入れることをコンセプトとしています。フレーバーは、「ピーナッツバター&ブロッコリー(肝臓・胆嚢)」、「日本山人参&ニンジン(Wニンジン(心臓・小腸))」、「シナモン&パンプキン(胃・脾臓・膵臓)」、「ジンジャー&大根(肺・大腸)」、「ココア&ゴボウ(腎臓・膀胱・生殖器)」の5つ。お客様の体質や体調に合わせて、その日に最適のフレーバーをお選びいただけます。忘年会や新年会など外食続きで疲れた臓器を元気にサポート、オーガニック野菜と発酵食品である甘酒が腸の調子を整え、美肌効果も期待できます。また、砂糖不使用で、お正月太り・冬太り後のダイエットにも最適です。2012年に流行したグリーンスムージーに次ぐ、2013年の新たな「ビューティベジドリンク」としてのポジショニングを意識し、体の中からのキレイを目指す多くの方々に向けて訴求してまいります。

【店舗概要】

名 称: キレイ料理レストラン&スクール G&V
住 所: 東京都中央区銀座 3-12-19 1階
営業時間: レストラン 11:30~18:00(年中無休)



《本件に関するお問い合わせ先》

マクロビオティック料理教室 G-veggie 担当:小坂井
〒144-0031 東京都大田区東蒲田 2-5-11
tel : 03-3739-7841 / fax : 03-3734-4788
e-mail: macro@g-veggie.com

■Five Energy 糀シェイクの概要

●コンセプト

マクロビオティックの陰陽五行(Five Energy)をベースに、弱った臓器へアプローチする処方の美容ドリンクを飲むことで、手軽で効果的に美と健康を手に入れることをコンセプトとしています。野菜と糀(甘酒)の自然な甘さとクリーミーな口当たりが特長で、冷やして飲んでも美味しく、冬場はホットで飲むと身体が温まり、冷え症、便秘、肌荒れといった女性特有の悩みを持った方々の強い味方となります。米糀甘酒は発酵食品ですので、整腸作用も期待できます。

●3つのこだわり

①ブロッコリー、ゴボウ、大根…今までにない「野菜」と「糀(甘酒)」の斬新な組み合わせ。

近年の発酵食品ブームを受け、糀(甘酒)も徐々に認知度が高まり、愛飲頂く方が増えてまいりました。自然食レストランなどでも、ドリンクとして提供するお店も増えています。キレイ料理レストラン G&V では、フルーツや抹茶、スパイス類など、ドリンクとしてスタンダードなフレーバーを敢えて選ばず、ブロッコリー、ゴボウ、大根など、普段は甘い飲み物にはあまり使用されない野菜を斬新にも組み合わせました。砂糖不使用なのに深く濃いやさしい甘みが魅力の美容ドリンクを作ることができたのは、野菜と穀物の魅力を知り尽くしている「G&V(語源はGrain・穀物とVegetable・野菜)」だからでこそです。

②マクロビオティックの陰陽五行の理論をベースとした野菜のフレーバー選び

ドリンクに使用している野菜は、すべてマクロビオティックの陰陽五行の理論に沿って選んだ「臓器を養う野菜」です。理論がベースにあるからこそ、ますますの美と健康を目指す意識の高い方にも自信をもってお勧めできる美容ドリンクとなりました。(理論について詳細は後述)

③野菜、糀などの原料はすべてオーガニック

穀物と野菜にこだわる「G&V」だからこそ、厳選されたオーガニック食材を使用しています。材料である野菜と甘酒選びからとことんこだわることで、他にはない美味しいドリンクが出来上がりました。

●メニュー(レストランでご提供)

・Five Energy 糀シェイク 735 円 ・ケーキサレ&糀シェイク・セット 1050 円

《選べる5つのフレーバー》

- ①「青の糀シェイク」:ピーナッツバター&ブロッコリー 肝臓と胆嚢のエネルギーを動かし リラックス力 UP
- ②「赤の糀シェイク」:日本山人参&ニンジンのWニンジン 心臓と小腸のエネルギーを動かし 循環力 UP
- ③「黄色の糀シェイク」:シナモン&パンプキン 胃、脾臓、膵臓のエネルギーを動かし 消化力 UP
- ④「白の糀シェイク」:ジンジャー&大根 肺、大腸のエネルギーを動かしデトックス力 UP
- ⑤「黒の糀シェイク」:ココア&ゴボウ 腎臓、膀胱、生殖器のエネルギーを動かしやる気 UP

《Five Energy 糀 シェイクはこんな方におススメ》

- ・つやつやの美肌になりたい ・冷え性や便秘を解消したい
- ・甘いものが好きでなかなかやめられなくて困っている
- ・風邪を引きにくい強い体を手に入れたい ・ダイエットをしたい
- ・ストレスフリーで、疲れ知らずのタフな自分になりたい

●なぜ臓器を養うと健康でキレイになるのでしょうか？

マクロビオティックでは、陰陽五行の5つのエネルギーに臓器・季節・色が割り当てられており(次頁表参照)、そのエネルギーを養う野菜を食べるとその臓器が養われると考えられています。

例えば、年末年始のハードスケジュールから強いストレスを感じたり、忘年会などで脂っこい物を食べ過ぎたり、アルコールを飲み過ぎると肝臓の弱りから心も身体も疲れやすくなり、疲れ目やドライアイといった「目」の症状がでてきます。それと同時にイライラとした気持ちが強くなり、怒りの感情で心が支配されるといった症状も出ることがあります。そんな時には上に向かって伸びる野菜やスプラウト類を多く食すると、不調の原因となっていた臓器である肝臓が養われるため、元気になれるのです。



【マクロビオティックの陰陽五行配当表】

陰陽五行	臓器	器官	感情	色	野菜
木のエネルギー	肝臓&胆嚢	目	怒	青	上伸野菜・芽野菜
火のエネルギー	心臓&小腸	舌	喜	赤	葉野菜・豆野菜
土のエネルギー	脾臓&膵臓&胃	口	思	黄	球菜
金のエネルギー	肺&大腸	鼻	悲	白	水分の多い根菜
水のエネルギー	腎臓&膀胱&生殖器	耳	恐	黒	水分の少ない根菜

●**糀(甘酒)**について(出典:甘酒普及委員会/マルカワ味噌 HP より)

別名「飲む点滴」とも呼ばれ、栄養成分は点滴とほぼ同じといわれるほどの高機能栄養食とされています。主成分のブドウ糖はからだの重要なエネルギー源で、思考力や集中力を維持するために欠かすことのできない成分です。原料は米と米麹のみで、砂糖不使用にも関わらず自然な甘みが生まれる秘密は、お米のデンプンが麹菌の糖化酵素(アミラーゼ)の力でブドウ糖に分解されて糖化したため、必須アミノ酸、ビタミン類(B1、B2、B6)やミネラルが豊富に含まれています。江戸時代には体力を消耗する夏に欠かせない滋養飲料だったとされ、古くから日本で栄養ドリンクとして親しまれてきたという素晴らしい歴史もあります。

●**キレイ料理レストラン&スクールG&V**について

「G&V」は昼は極上の美容食レストランとして営業し、夜は女子力UPスクールとしてセミナーを開催するというユニークなW業態で運営しております。11:30から夕方18:00までは、こだわりぬいたオーガニックの穀物と野菜や発酵食品をふんだんに使い『食べて体の内側からキレイになる』をコンセプトとした、「キレイ料理」のフルコースをゆっくり召し上がっていただけるレストランです。「キレイ料理」とは、マドンナをはじめハリウッドセレブにも大人気のマクロビオティックをベースに、「家族の不治の病との戦い」と「アンチエイジング」の両方を成功させた体験からはりまや自身が考案した「はりまやマクロビ」の理論をもとに、食べた人の心を元気にし内側からキラキラ美しく輝かせる「究極のバランス健康食」です。19:00から21:00までの2時間は「キレイ料理」や美と健康やビジネスに特化した女性が輝き活躍するためのサポートとなるセミナーを開催している、料理教室発だからこそ実現した、W業態のレストラン&スクールという、今までにない全く新しいスタイルのお店です。

●**キレイ料理レストラン&スクール G&V オーナー プロフィール**

はりまや佳子(はりまや・よしこ) マクロビオティック料理教室G-veggie主宰

1963年東京生まれ。大田区在住。武蔵野女子大学(現武蔵野大学)短期大学部家政科卒。船井総合研究所勤務をへて、1993年より出版社に勤務。書店営業ののち単行本編集者となる。2005年に退職後、米国クシ・インスティテュートにてキャリアトレーニングプログラム・レベルⅢを卒業し、インストラクターの資格を取得。2006年3月に大田区東蒲田にてマクロビオティック料理教室 G-veggie を立ち上げ、現在7年目を迎える。在籍生徒数は約200名で、北は北海道、南は九州から通っている生徒さんも多数。



6年前 (42歳)

⇒



3年前 (45歳)

⇒



今年2月 (48歳)