

今年の夏は“ふぐ”の効果でプルプル美肌&ダイエット!?
美味しく食べてキレイを維持する女子会メニューを新提案

とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」が提唱する
夏季限定 ふぐ美容コースメニュー

『美楽瑠(みらくる)』

全4品コース 1名様 2,900円(税別)

2015年6月15日(月)～8月31日(月) 限定販売

関東・関西を拠点に全国に 92 店舗展開する、とらふぐ料理専門店「玄品ふぐ」、「玄品以蟹茂」、「ふぐ・かに 専門玄品」(株式会社関門海、大阪市、代表取締役社長 田中 正)は、とらふぐに含まれる豊富なコラーゲンによる「美容効果」と、とらふぐが高タンパク&低カロリーの「ヘルシーフード」であることに着目し、夏を迎える女性に向けた“ふぐ美容”を提唱。玄品ふぐが独自に推し進める、夏のふぐを食す機会を創造する“土用ふぐ”の女性向けメニューとして、ふぐ美容コースメニュー「美楽瑠(みらくる)」を6月15日(月)～8月31日(月)の夏季限定にて販売いたします。

驚くほど豊富なふぐのコラーゲン量！

女性の美肌には欠かせないキーワードである“コラーゲン”ですが、体内のタンパク質の約 30%がコラーゲンでできているとされ、体内に入ったコラーゲンはアミノ酸に変化し肌の奥深くまで潤いを与え、肌の若々しさとプルプルとした潤いには欠かせない成分です。

とらふぐにはこのコラーゲンが豊富に含まれており、その中でも最も多くコラーゲンを含む部位である“皮”には外皮と内皮があり、特に外皮はコラーゲン含有量が豊富で、湯引きで有名なとらふぐの皮のコリコリとした歯ごたえは、コラーゲンの賜物なのです。夏季限定のふぐ美容コースメニュー「美楽瑠(みらくる)」では、湯引き、焼皮またはしゃぶ皮がコース内に含まれており、さらにコラーゲンゼリーをたっぷり投入した鍋料理の「てっちり」では、ふぐの身からも溶けだしたコラーゲンを余すことなく全てお召し上がりいただくことができます。

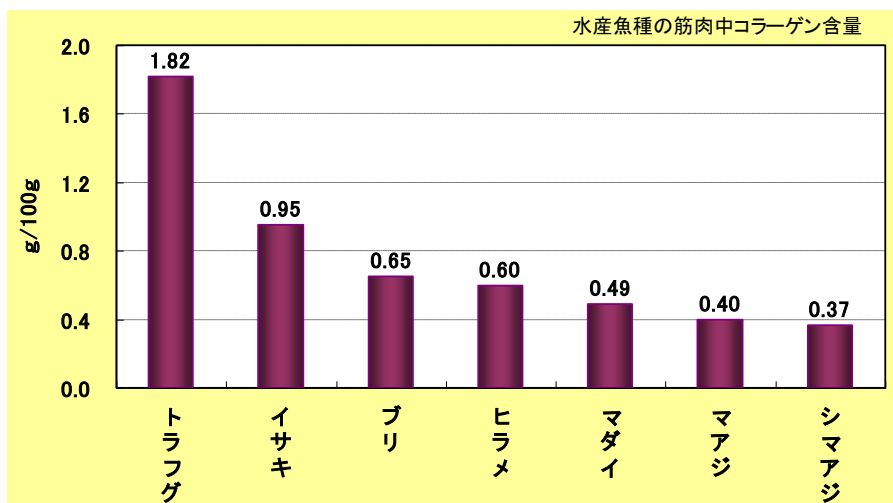


表1:コラーゲン含量比較 (自社調査データより)

消化・吸収性に優れた“海洋性コラーゲン”

コラーゲンには、動物性と海洋性の 2 種類があります。牛・豚・鳥などの動物性コラーゲンは成分として、脂肪を多く含み、体内に吸収すると分解までに時間がかかると言われていますが、その反面、とらふぐなどの海洋性コラーゲンは、体内で早く消化され吸収されることが特徴とされています。また感染症などからの安全性も海洋性の方が高いとも言われています。コラーゲンを使用した商品で広く使用されているのは動物性コラーゲンであるのに対し、「玄品ふぐ」で提供するコラーゲンメニューは 100%とらふぐから抽出した海洋性コラーゲンを使用しています。

ヘルシーで高タンパク！ダイエットに適した食品“とらふぐ”

コラーゲン豊富な料理として知られている鳥の手羽先、豚足、牛すじ、鮭、うなぎなどは脂質が高く高カロリー。それに比べてとらふぐは、海洋性コラーゲンを豊富に含みながらも【高タンパク】【アミノ酸豊富】【ビタミン豊富】そして【低カロリー】。とらふぐのカロリーは 85kcal / 100g と鰻の約 1/3、脂質量は 0.3g / 100g と鰻の約 1/64 と少なく、肌露出の多くなる女性の夏のダイエットに適した食材です。女性の永遠のテーマ「美肌」と「ダイエット」効果に期待の高いとらふぐは、美意識の高い女性たちが集う今年の夏の女子会にぴったりではないでしょうか。

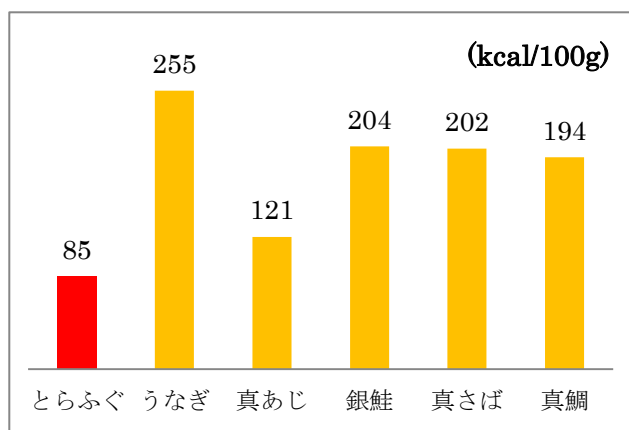


表 2: カロリー比較

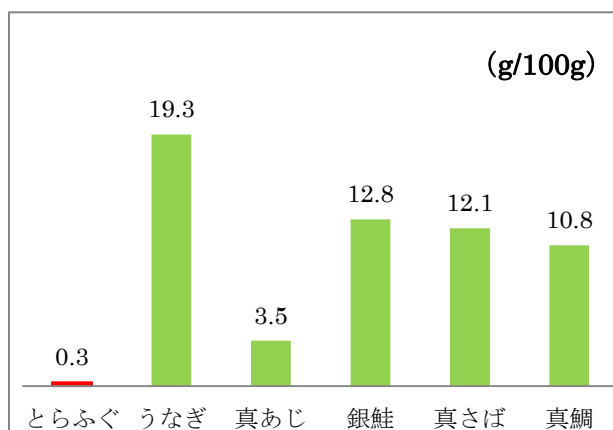


表 3 脂質量比較

(いずれも五訂日本食品標準成分表より)

品名	カロリー数 (kcal/1 品当たり)
てっさ・湯引き合わせ盛り	50
焼きふぐ(もろみ醤油)	120
ふぐ寿司(2 貫)	77
てっちり(コラーゲンゼリー入り)	198

表 4: 「美楽瑠」メニュー 1 品あたりのカロリー数 (kcal) (自社調査データより)

夏季限定“ふぐ美容”メニュー「美楽瑠 みらくる」

- 販売期間：2015年6月15日(月)～8月31日(月)
- 販売店舗：全国84店舗(※一部当メニュー取扱いのない店舗がございます)
- コース内容：各コース全4品 2,900円(税別) ※下記①または②のいずれかのコースをチョイス

① あっさり すっきり 焼コース

てっさ・湯引き合わせ盛り、焼きふぐ、ふぐ寿司、デザート

② たっぷり うっとり 鍋コース

てっさ・湯引き合わせ盛り、てっちり(コラーゲンゼリー入り)、雑炊、デザート



画像 1:「美楽瑠」あっさり すっきり 焼コース イメージ



画像 2:「美楽瑠」たっぷり うっとり 鍋コース イメージ

※各コースにプラス 800円(税別)で前菜(福佳三味)と食前コラーゲンドリンクをセットにしたメニューにご変更いただけます。

.....店舗情報.....

玄品ふぐ

浅草の関、大宮の関、船場の関、六本木の関、吉祥寺の関、横浜の関、神楽坂の関、梅田東通の関、新橋の関、周防町別玄の直営店含め北海道、関東、関西、中部、中国(広島)地域で全92店舗

※玄品以蟹茂(浜松町)、ふぐ・かに専門玄品(新宿南店・南越谷店)を含む

.....

本件に関するお客様のお問い合わせ先

株式会社関門海 山口久美子、三井正義

TEL: 06-6578-0029 / FAX: 06-6578-0030 <http://www.tettiri.com>

掲載に関する報道関係からのお問い合わせ先

玄品ふぐ広報事務局(共同ピーアール内) 川島千穂、八代隆行

TEL: 03-3571-5258 / FAX: 03-3574-0316 Email: genpinfugu-pr@kyodo-pr.co.jp