

2017年1月12日
マルコメ株式会社

ダイズラボ 大豆のお肉、プラス糀 糀甘酒や塩糀などを使った
『大豆と米糀 美味しくヘルシーメニューフェア』

新宿タカシマヤレストランズパーク 33店舗にて1月18日(水)～2月21日(火)まで開催

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は東神開発株式会社(本社所在地:東京都世田谷区玉川3-17-1 代表取締役社長:松本靖彦)が運営する新宿タカシマヤ タイムズスクエア レストランズパーク(以下、レストランズパーク)にて1月18日(水)～2月21日(火)まで、マルコメ商品を使用した『大豆と米糀 美味しくヘルシーメニューフェア』を開催します。



『季節のおすすめ膳』

店舗名:ななつ海

使用商品:大豆のお肉ファイル



『大豆のお肉のハッシュドビーフ風セット』

店舗名:新宿中村屋 オリーブハウス ダイニング

使用商品:大豆のお肉ファイル



『大豆のお肉を使った麻婆豆腐』

店舗名:ジ オープン

使用商品:大豆のお肉ミンチ



『大豆パンケーキとさつまいものカスタード』

店舗名:モアナキッチンカフェ

使用商品:パンケーキミックス、大豆と米糀のスイーツ粉

コラボレーションの背景と狙い

背景:新しいヘルシーメニューのご提案

今回で4度目となるレストランズパークとのコラボレーション。当初は当時ブームになった塩糀をはじめ、しょうゆ糀や味噌を取り入れた「発酵と熟成フェア」というテーマのメニュータイアップでした。その後、「米糀からつくった甘酒」を料理に用いたメニューなどを展開、ヘルシー志向のお客様を中心に大変ご好評をいただきました。今回は昨年に続いて「大豆」にもフォーカスし、美味しさだけではなく満足感のある新メニューをご提案します。

狙い:最近ブームの甘酒やソイフードなどの新しい魅力を発見できる場に

日本人が古くから親しんできた大豆や米糀などの発酵食品を、現代のライフスタイルに取り入れやすいメニューでお客様に知っていただきたいというマルコメの思いは、レストランズパークの「日本に馴染み深い食材の魅力を再発見できるような、食の提案をしたい」という狙いにも共通します。飲むだけではなく甘酒を使った食べるメニュー、同量のお肉と比べてカロリーを控えめにできる大豆のお肉を使ったメニューをはじめ、33店舗それぞれのヘルシーメニューが実現しました。

profile

園原 ゆかり 氏

そのはら ゆかり

ソイフードマイスター。
「JJ」専属モデルを経て各雑誌で活躍中のファッションモデル。
健康と美容に欠かせない大豆を通じて、昔ながらの和食のみならず、現代のライフスタイルにも取り入れやすいソイフードの普及に向けて活動中。

ソイフードマイスターその原ゆかりさんのおいしい大豆レシピ
<http://www.marukome.co.jp/recipe/sonohara/>



開催概要

- フェア名： 大豆と米糍 美味しくヘルシーメニューフェア
- 日時： 2017年1月18日(水)～2017年2月21日(火)
- 場所： 〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24番2号
新宿タカシマヤ タイムズスクエア レストランズパーク 12～14階のレストラン33店舗
- メニュー監修： 下記の4店舗はソイフードマイスターの園原ゆかり氏監修のメニュー
※その他は店舗オリジナルメニュー

<園原ゆかり氏監修メニュー>

- 「ななつ海」 『季節のおすすめ膳(大豆のお肉、玉子あんかけうどん、国産うなぎ、ご飯、小鉢)』
(ダイズラボ 大豆のお肉 ファイル使用)
- 「新宿中村屋 オリーブハウス ダイニング」
『大豆のお肉のハッシュドビーフ風セット』
(ダイズラボ 大豆のお肉 ファイル使用)
- 「ジ オープン」 『大豆のお肉を使った麻婆豆腐』
(ダイズラボ 大豆のお肉 ミンチ使用)
- 「モアナキッチンカフェ」
『大豆パンケーキとさつまいものカスタード』
(ダイズラボ パンケーキミックス、ダイズラボ 辻口博啓監修 大豆と米糍のスイーツ粉使用)

- 特典： フェアメニューをご注文の方(各店舗先着100名様)に
『ダイズラボ 大豆のお肉ミンチ レトルト』プレゼント ※商品が無くなり次第終了となります。
- イベント： 「マルコメ君がやってくる！」
記念撮影をしながら、マルコメ君(着ぐるみ)が各フロアをまわります。
1月28日(土)、29日(日) 各日13:00～/15:00～の2回

新宿タカシマヤ タイムズスクエア レストランズパーク

新宿タカシマヤ タイムズスクエア12～14階に「和」「洋」「中」「エスニック」など幅広く展開するレストラン街。昨年、開業20周年を迎えました。様々なフェアを実施し、食材を活かしつつ、常識にとられない美味しいメニューを提案しています。

Restaurants
Park

**プラス糀
生塩糀**

和洋中、料理のジャンルを問わず肉や魚、野菜などあらゆる食材の旨みとコクを引き出す万能調味料。



**プラス糀
生しょうゆ糀**

国産米使用の糀と丸大豆しょうゆからつくった優しい風味。肉や魚の隠し味やつけダレなど、いつもの料理がワンランク上の味に。



**プラス糀
無添加 糀美人**

米糀をぜいたくに使い、味噌本来の深い旨みのある味噌。国産米100%使用で食品添加物は無添加。



**無添加
料亭の味**

原料は米・大豆・食塩だけ。食品添加物不使用の、無添加みそ。麴割合が14割の信州淡色系みそ。上品な甘みとコクが特長。



**プラス糀
糀甘酒**

原料は米と米糀と微量の食塩のみ。アルコール0%で砂糖を使わない自然の甘みを楽しめる。離乳後期の栄養、水分の補助飲料としても飲める他、熱中症対策にも有効。



**ダイズラボ
パンケーキミックス**

小麦粉を使わない、グルテンフリーの大豆粉を使ったヘルシーなパンケーキミックス。粉末みそを用いることで大豆粉特有の青臭みもなくデザートはもちろん、お食事としても。



**ダイズラボ
大豆のお肉
(レトルトタイプ)
ミンチ／フィレ／ブロック**

大豆の油分を搾油して加圧・高温乾燥させてできた、「大豆のお肉」。お肉のような食感で、大豆の栄養を手軽にとることができる。同量のお肉と比べてカロリーやコレステロールが低く、低脂質、高たんぱく。レトルトタイプなので調理にそのまま使用できる。動物性原料不使用。



**ダイズラボ
大豆のお肉
(乾燥タイプ)
ミンチ／フィレ／ブロック**

さまざまな用途に使うことができる乾燥タイプ。量の調節ができるチャック付き。



**ダイズラボ
大豆粉**

大豆を低温で焙煎することで大豆本来の自然な味わいを楽しめる。食物繊維が豊富で低糖質。小麦粉代わりに使えばグルテンフリーに。国産大豆100%使用。



**ダイズラボ
パティシエ辻口博啓監修
大豆と米糀のスイーツ粉**

人気パティシエ辻口博啓氏監修。大豆粉に米糀粉末を配合したことで、グルテンフリーとは思えない、しっとりした焼き上がりを実現。



報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社 広報部PR課
担当：須田、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)