

5 / 1 (月) ~ 5 / 31 (水) の行事



はじめよう、つづけよう。

「新北海道スタイル」



～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 新北海道スタイル

報道発表資料の配付日時 4月27日(木) 10時00分

発表項目 (行事名)	～ヘルシーD○応援プロジェクト 美人ランチ～ Vol.17 の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーD○)の認定商品などを使用したランチ企画「～ヘルシーD○応援プロジェクト 美人ランチ～Vol.17」が札幌市内5店舗にて開催されますので、お知らせいたします。</p> <p>1. 日程 令和5年(2023年)5月1日(月)～31日(水) ※店舗により終了日が異なります</p> <p>2. 実施店舗(札幌市内5店舗)</p> <p>①ホテルエミシア札幌 リラクゼーション スパ・アルパ ②新札幌の駅前カラオケ ピロス ③真御膳そば 真とんかつ 葉実皮羊か丘通店 ④oj珈琲×タニタカフェ BRANCH札幌月寒店 ⑤oj珈琲 食べもの屋cafe 琴似店</p> <p>※詳細は添付資料をご参照ください。</p>		
参考	<p>【北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーD○)について】 「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われた機能性素材を含む加工食品を道が認定する制度であり、平成25年4月に創設。自治体による機能性食品の認定制度としては、全国初の制度。 (認定実績) 累計81社・143認定・155商品[令和5年2月21日(第20回認定)現在] 累計売上額 約292.8億円(令和3年度末現在)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  北海道認定 </div> <div style="text-align: center;">  ヘルシーD○ </div> </div>		

報道(取材)に当たってのお願い	是非ご来場いただき、積極的な取材をお願いいたします。
他のクラブとの関係	同時配付 (場所) 経済記者クラブ 同時レク

担当 (連絡先)	<p>○経済部食関連産業局食産業振興課課長補佐(食クラスター) 工藤 和浩 TEL: (直通) 011-204-5979 (代表) 011-231-4111 (内線26-132)</p> <p>○美人ランチ実行委員会事務局(株式会社アミノアップ内)(藤堂) TEL: 011-889-2555</p>
-------------	--



～ヘルシーDo 応援プロジェクト～

「美人ランチ」 Vol.17 開催のお知らせ

「アンチエイジング」メニューでカラダの中から健康美人になろう！

札幌市内5店舗で5月1日（月）からスタート

この度、美人ランチ実行委員会（事務局：札幌市・株式会社アミノアップ内）は、札幌市内の5つの飲食店と合同で、ヘルシーDo（北海道食品機能性表示制度）の認定製品を使用したランチ企画「ヘルシーDo 応援プロジェクト『美人ランチ』」を2023年5月1日（月）からスタートする運びとなりましたことをご知らせいたします。

本プロジェクトは、2013年4月からスタートした北海道独自の認定制度である「北海道食品機能性表示制度（愛称：ヘルシーDo）」の普及・啓発を目的に、誰にでも気軽に認定製品を食していただくよう札幌市内の飲食店と共同で開発した“カラダの中からキレイになれる”ランチメニューです。

2015年4月からスタートさせたこのプロジェクトも17回目となり、今回は札幌市内のホテル（ホテルエミシア札幌）と飲食店（葉実皮羊ヶ丘通店、oj 珈琲食べもの屋 café 琴似店、oj 珈琲×タニタカフェ BRANCH 札幌月寒店、新札幌の駅前カラオケピロス）合計5店舗が参加する合同企画となりました。

今回提供される「アンチエイジング」メニューは、ヘルシーDo 認定製品に多数使用されている機能性素材「オリゴノール®」とオリゴノールを練り込んだそば「さくら美人蕎麦」を使用。さらに食材自体にもアンチエイジング効果が期待できるものを使用したオリジナルメニューとなっています。各店舗の料理長が腕を振るった“カラダの中からキレイになれる”メニューをお楽しみ下さい。

ご多忙の折とは存じますが、是非取材のご検討を下さいますようお願い申し上げます。尚、取材につきましては、直接各店舗へお問合せ下さい。



NEWS RELEASE

=記=

ヘルシーDo 応援プロジェクト「美人ランチ」Vol.17 開催概要

- 開催期間 : 2023年5月1日(月)～5月31日(水)(店舗により終了日が異なります)
- テーマ : アンチエイジングメニューでカラダの中から健康美人になろう
- 参加店舗 : 札幌市内5店舗
- 使用商品 : さくら美人蕎麦、オリゴノール

参加店舗一覧

(5店舗)

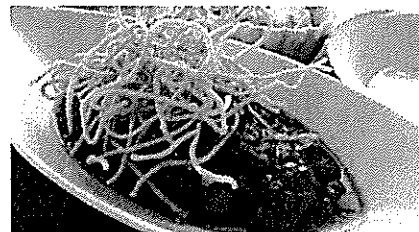
1. ホテルエミシア札幌 リラクゼーション スパ・アルパ <5/1～5/31>

札幌市厚別区厚別中央2条5目5-25 B1F ☎011-895-8822 (直通)

美人ランチ提供時間 12:00～22:00 L.O.

<オリゴノールトマトジュースを使ったチキンチャトーラ サクサクのさくら美人蕎麦添え> 2,300円(税サ込) ご入浴付き

香ばしくグリルをしたチキンをオリゴノールプラスのトマトジュースで作る濃厚なトマトソースで煮込んだ「チキンチャトーラ」がメインの最強アンチエイジングメニュー。添えている、揚げたさくら美人蕎麦とソースに加えているオリゴノールから血流改善、美肌効果が期待できます。サラダのドレッシングには、老廃物の排出や浮腫み解消効果が期待できるマンゴーを使用しています。また、ホテルエミシア札幌の美人ランチといえば「罪悪感のないデザート」。今回は、糖質、脂質を通常レシピより1/3カットした「苺ヨーグルトのムースパフェ」をご用意いたします。



- ①オリゴノールトマトジュースを使ったチキンチャトーラ
サクサクのさくら美人蕎麦添え
- ②ミニ野菜サラダ
- ③ガーリックトースト
- ④冷製コーンポタージュ
- ④苺ヨーグルトのムースパフェ

【取材窓口】 営業部マーケティング 進藤沙也加 TEL 011-895-8900

sshindo@hotel-emisia.com

<https://www.hotel-emisia.com/sapporo/spa/>

NEWS RELEASE

2. 新札幌の駅前カラオケピロス <5/1~5/31>

札幌市厚別区厚別中央2条5丁目2-30 ジェムシティビル2F ☎011-895-4040

美人ランチ提供時間 11:00~16:00 L.O.

<白出汁をかけて食す春の桜ピロザンギ椀と桜そばいなりの美人ランチ>

1,200円(税込) カラオケ2時間+ドリンクバー付き

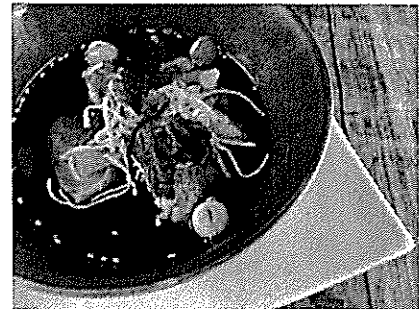
新札幌名物ピロザンギを春らしいお椀仕立てにし、ヘルシーDo認定「オリゴノール」入りの白出汁をかけて食べる美人ピロザンギ。そして桜そばいなりを添えて、桜満開の美人ランチに。桜そばいなりはお椀にいれて食べてもよし。どちらもオリゴノール入なので、アンチエイジング効果もばっちり。春ときめいた輝くあなたに。



■単品発売「白出汁をかけて食す美人桜ピロザンギ椀」

ランチ時間外でもご注文いただけます。桜に見立てたピロザンギのお椀仕立てにあっさりオリゴノール入り白出汁をかけて。シメにもぜひ。

営業時間 11:00~深夜 3:00 (金土祝前は深夜 4:00)



【取材窓口】 店長 佐々木唯衣

y.sasaki@etalors.co.jp

☎ 011-895-3874

<http://piros.blog100.fc2.com/>

https://twitter.com/karaoke_piros

<https://www.instagram.com/piros.pirozangi/>



NEWS RELEASE

3. 真御膳そば 真とんかつ 葉実皮羊ヶ丘通店 <5/1~6/11>

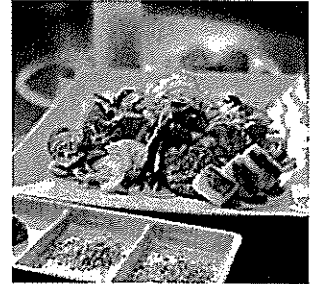
札幌市清田区真栄4条3丁目2-1 ☎ 011-378-4129

美人ランチ提供時間 11:00~20:00 L.O.

① <さくら美人彩りそば> 1,200円(税込) ドリンク・デザート付き

さくら美人そばにたっぷりの野菜と合鴨を添えた美人ランチ。

そばの葉塩・ゆずこしょう等、いろんな味を楽しめる一品。



② <さくら美人そばいなりセット> 1,800円(税込)

当店人気のそばいなりを10種類のさくら美人そばで提供。

お土産にも喜ばれる一品(冷凍販売も可能)。



【取材窓口】店長 古味幸恵 TEL 011-378-4129

4. oj 珈琲×タニタカフェ BRANCH 札幌月寒店 <5/1~5/31>

札幌市豊平区月寒東3条11丁目1-27 ☎ 011-598-7086

美人ランチ提供時間 11:00~20:00 L.O

5. oj 珈琲 食べもの屋 café 琴似店 <5/1~5/31>

札幌市西区琴似2条3丁目1-7 Dプランニングビル1F ☎ 011-676-8132

美人ランチ提供時間 11:00~20:00 L.O

<さくら美人そばの冷麺仕立てとヘルシートンカツの野菜畑> 1,760円(税込)

さくら美人そばはレモンの冷麺仕立てにし、さっぱりとしたビタミンCたっぷりのそばと、揚げないトンカツ(ヘルシートンカツ)とたっぷりのグリル野菜と一緒に!スペシャルティコーヒーとミニソフトクリームをセットにしたアンチエイジングに期待できる食材をたっぷり使用した美人ランチです。



【取材窓口】BRANCH 札幌月寒店 飯田 ☎ 011-598-7086

琴似店 清水 ☎ 011-676-8132

NEWS RELEASE

補足情報

<北海道食品機能性表示制度 愛称：ヘルシーDo>

健康食品等に含まれている機能性成分に関して「健康でいられる体づくりに関する科学的な研究」が行われている事実を、北海道が認定する制度。2013年4月に全国初の制度としてスタート。食品の高付加価値化による道の食関連産業の振興や、保健機能表示を求める消費者ニーズに対する情報提供を目的としています。認定された製品には認定マークが表示されています。

【制度に関する問合せ先】

道庁 経済部食関連産業局食産業振興課 食クラスター係 ☎011-204-5979

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/ks/hyouziseido.html>



北海道認定



<さくら美人蕎麦>

オリゴノール®を蕎麦に練り込んだヘルシーDo 認定製品。そばの喉ごしはそのままに、カラダの中からキレイを目指す「さくら美人蕎麦」。そば1食にオリゴノール®100mgが含まれています。有限会社アニスト ☎011-598-8778



<低分子化ライチポリフェノール オリゴノール®>

ライチから抽出したポリフェノールを低分子化した世界で初めてのポリフェノール素材。一般的なポリフェノールに比べ高い吸収率を誇り、幅広い機能性の発揮が期待されます。ヘルシーDo 認定製品にも数多く採用され、幅広い製品に活用されている。株式会社アミノアップ ☎011-889-2277



<美人ランチ実行委員会>

美人ランチ全体の企画・運営の組織。各店舗担当者と複数のオブザーバーで構成され、事務局は株式会社アミノアップ（札幌市清田区真栄）内に設置。企画全体の取りまとめ、運営サポートを担う。

【美人ランチ HP】 <https://healthy-do.com/beautiful-lunch/>



【本リリースに関するお問い合わせ先】

美人ランチ実行委員会事務局
札幌市清田区真栄 363 番地 32 株式会社アミノアップ内
担当：藤堂卓也
TEL：011-889-2555 FAX：011-889-2375 MAIL：todo@aminoup.jp