

北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」応援プロジェクト センチュリーロイヤルホテル×クロスホテル札幌 共同開催 「Bijin Lunch／美人ランチ」提供開始 ～オリゴノールをふんだんに使用した美と美味しさを追求した贅沢ランチ～ 2015年4月20日(月)～5月31日(日)

株式会社アミノアップ化学(本社:北海道札幌市 代表取締役:藤井 創)は、自社で「オリゴノール」の研究・開発をしております。この度、「オリゴノール」を配合した特別メニューが期間限定で提供される、ヘルシーDo 応援プロジェクト「Bijin Lunch／美人ランチ」が、センチュリーロイヤルホテル、クロスホテル札幌(共に札幌市中央区)の両ホテルにて、2015年4月20日(月)より共同開催されることが決定いたしました。

ヘルシーDo 応援プロジェクト「Bijin Lunch／美人ランチ」は、北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーDo)に認定された製品を使った特別メニューを開発し提供することで、より多くの方にヘルシーDo を広く知っていただくことを目的としております。

今回、提供されるメニューでは、当社が開発する「オリゴノール」をふんだんに配合した、オリゴノールウォーター、オリゴノール入り寄せ豆腐、北海道タマネギドレッシングオリゴノール入り等の認定製品を使ったラインナップが登場予定です。期間中は、両ホテルの料理長が腕を振るった、ヘルシーで体に優しいランチをお楽しみください。

■ヘルシーDo 応援プロジェクト「Bijin Lunch／美人ランチ」概要

札幌市内、センチュリーロイヤルホテル、クロスホテル札幌の両ホテルの協力のもと、北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーDo)に認定された製品を使った特別メニューを開発し、ご提供することで、ヘルシーDo を広く知っていただくことを目的とした期間限定プロジェクトです。両ホテルの料理長によって、美容にも効果があるとされるオリゴノールをふんだんに使用したメニュー開発をすることにより、女性が綺麗になりながら、美味しさも楽しめるランチメニューを目指しました。

■センチュリーロイヤルホテル 2F「ユーヨーテラス サッポロ」

・「ランチビュッフェ」概要:

野菜と玄米を活かした体に優しい食がテーマです。

開催期間: 2015年4月20日(月)～5月31日(日)まで

時 間: 11:30～15:30

金 額: 大人:2,300円 /4歳～小学生:1,150円 /
3歳以下:無料(※いずれも税込)

メニュー詳細:

＜美人ランチ特別メニュー＞

- ・オリゴノール入り茄子のコンポート 赤ワインゼリー
- ・オリゴノール入り人参グラッセ
- ・オリゴノール入りゴボウの赤ワイン煮
- ・オリゴノール入りコーンポタージュ
- ・オリゴノール入りパンプキンスープ
- ・オリゴノール豆腐とピータンのサラダ
- ・蒸し鶏のオリゴノール玉葱ソース



＜プレミアムドリンクメニュー＞（+350 円）

- ・オリゴノール使用 玄米パフェ
- ・プレミアムドリンク「ライチ紅茶」

http://www.cr-hotel.com/n_restaurant/yuuyooterrace/menu/lunch_buffet1504.html

■クロスホテル札幌 2F「meetlounge」

・「ランチセット」概要:

このランチで一日に必要なオリゴノールをしっかり摂ることができます。

開催期間: 2015 年 4 月 20 日(月)～5 月 31 日(日)まで

時 間: 11:30～14:00

金 額: 1,000 円(※消費税・サービス料込)

メニュー詳細:

＜ヘルシーDo Bijin Lunch＞

- ・10 種の野菜を使ったサラダ
オリゴノール入り タマネギドレッシングで
- ・オリゴノールきぬ豆腐を使った豆腐ハンバーグ
- ・自家製フォカッチャ
- ・フレッシュフルーツとオリゴノールウォーターのジュレ
- ・チェイサーにオリゴノールウォーター



<http://www.crosshotel.com/sapporo/news/4月20日start■ヘルシーdo-bijin-lunchmeetlounge/>

＜センチュリーロイヤルホテル×クロスホテル札幌 プレゼントキャンペーン＞

センチュリーロイヤルホテル、クロスホテル札幌、いずれかのホテルランチ利用時に、スタンプを押した応募ハガキをお渡します。もう一方のホテルでもランチを利用し、スタンプが 2 個たまったらホテルへ必要事項を記入したハガキをスタッフにお渡しいただくと、キャンペーンへの応募とさせていただきます。

開催期間: 2015 年 4 月 20 日(月)～5 月 31 日(月)

プレゼント商品:

- ①ヘルシーDo 賞
ヘルシーDo 認定製品詰め合わせセット: 10 名様
- ②センチュリーロイヤルホテル賞
23 階スカイレストラン「ロンド」ペアディナーチケット(15,000 円相当): 1 名様
- ③クロスホテル賞
レストラン「アゴーラ」ペアディナーチケット(15,000 円相当): 1 名様

■北海道食品機能性表示制度

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、道が認定する制度。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。



■オリゴノール(ライチ由来低分子化ポリフェノール Oligonol)

アミノアップ化学が長崎大学と共同開発した特許技術により、生体への吸収が低いとされるポリフェノールを世界で初めて“低分子化”し、生体への吸収性を格段に高めた素材です。国内のみならず、海外でも機能性素材としてサプリメント、一般食品、化粧品などに幅広く利用されています。

米国では FDA に新規食品成分として登録され、FDA GRAS も取得。安全性も確認されています。

■株式会社アミノアップ化学

1984 年設立以来、「身近な天然素材から健康に役立つ製品をつくる」という理念のもと、科学的に裏付けられた機能性の高い素材の開発を行っています。2011 年 9 月に工場と事務所棟を新設。事務所棟は「エコハウス棟」と呼ばれ、太陽光発電、地中熱ヒートポンプ、雪冷房システムなど 70 項目の環境技術を導入し、CO₂ 排出量 50%削減を達成しています。



商 号: 株式会社アミノアップ化学
所 在 地: 北海道札幌市清田区真栄 363 番地 32

代 表 者： 代表取締役社長 藤井 創

資 本 金： 3 億 6900 万円

事業内容：

- ・バイオテクノロジー(微生物大型タンク培養法)による
植物生育調節物質、担子菌由来抽出物等の製造及び販売
- ・天然物由来の生理活性物質の開発・製造及び販売
- ・タンク培養、生理活性物質抽出の技術を用いた試験製造
- ・天然由来の農業資材、食品添加物、健康食品素材、医薬品原料の生産

HP：<http://www.aminoup.co.jp>

・ISO 9001:2008 認証取得 ・ISO 22000:2005 認証取得 ・健康補助食品 GMP 認証取得