

5/1 (日) ~6/30 (木) の行事



はじめよう、つづけよう。

「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～ 北海道スタイル

報道発表資料の配付日時 4月28日(木)15時00分

<p>発表項目 (行事名)</p>	<p>～ヘルシーDo応援プロジェクト 美人ランチ～ Vol. 15 の開催について</p>		
<p>記者レクチャー のお知らせ</p>	<p>(実施日時)</p>	<p>発表者</p>	
		<p>発表場所</p>	
<p>概要</p>	<p>北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーDo)の認定商品など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～Vol.15」が札幌市内6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4年(2022年)5月1日(日)から順次開催 2. 実施店舗(札幌市内6店舗) ①札幌パークホテル 四川料理 桃源郷 ②札幌パークホテル テラスレストラン キタラ ③札幌グランドホテル チャイニーズダイニング 黄鶴 ④ニューオータニイン札幌 ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ ⑤ホテルエミシア札幌 リラクゼーション スパ・アルパ ⑥カレッシュョップエス</p> <p>※詳細は添付資料をご参照ください。</p>		
<p>参考</p>	<p>【北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーDo)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69社・121認定・131商品[令和4年3月29日(第18回認定)現在] 累計売上額 約246.5億円</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>		
<p>報道(取材)に当たってのお願い</p>	<p>是非ご来場いただき、積極的な取材をお願いいたします。</p>		
<p>他のクラブとの関係</p>	<p>同時配付(場所) 同時レク</p>		
<p>担当(連絡先)</p>	<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) ○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.15 開催のお知らせ

「美肌」メニューでカラダの中から健康美人になろう！

札幌市内 6 店舗で 5 月 1 日からスタート

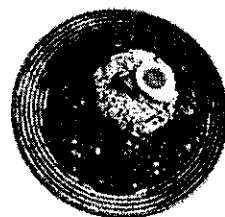
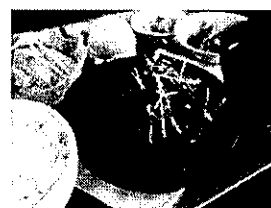
この度、美人ランチ実行委員会（事務局：札幌市・株式会社アミノアップ内）は、札幌市内の 6 つの飲食店と合同で、ヘルシーDo（北海道食品機能性表示制度）の認定製品を使用したランチ企画「ヘルシーDo 応援プロジェクト『美人ランチ』」を 2022 年 5 月 1 日（日）からスタートする運びとなりましたことをご知らせいたします。

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 15 回目となり、今回は札幌市内の 4 ホテル（札幌パークホテル 2 店舗、札幌グランドホテル、ニューオータニ札幌、ホテルエミシア札幌）と飲食店（カレーショップエス）合計 5 施設 6 店舗が参加する合同企画となりました。

今回提供される「美肌」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®」と第 14 回の認定製品である株式会社ユニアル・ライフサイエンスの「笹青汁」（クマイザサ粉末）を使用。さらに食材自体にも美肌効果が期待できるものを使用したオリジナルメニューが登場します。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.15 開催概要

- 開催期間：2022年5月1日（日）～（店舗により異なります。店舗詳細をご覧ください。）
- テーマ：美肌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施設6店舗
- 使用商品：オリゴノール、笹青汁（クマイザサ粉末）

参加店舗一覧 (6店舗)

1. 札幌パークホテル

四川料理 桃源郷 <5/1～6/30>

札幌市中央区南10条西3目1-1 ☎011-511-3136

美人ランチ提供時間 11:30～14:30 L.O.

<桃麗昼華～梅花> 3,600円（税込）

- ①桃源郷サラダ前菜
- ②烏賊とグリーンアスパラガスのにんにく入り塩炒め
- ③牛肉とセロリ・人参の四川豆板醤炒め
- ④オリゴノール入り海老の四川チリソース煮
- ⑤豚スペアリブの豆鼓ソース
- ⑥八丁味噌を使ったオリゴノール入り麻婆豆腐のかけご飯
- ⑦クマイザサを使ったデザート ⑧コーヒー



テラスレストラン キタラ <5/1～6/30>

札幌市中央区中島公園1番15号 札幌コンサートホール Kitara 内 ☎011-520-1189

美人ランチ提供時間 11:30～18:30 L.O.

<Bijin パスタランチ> 2,300円（税込）

- ①クマイザサと緑野菜のスパゲティ
- ②オリゴノール入りガスパチョ
- ③季節野菜のサラダ オリゴノール入りオニオンドレッシング

<Bijin パフェ> 1,300円（税込）

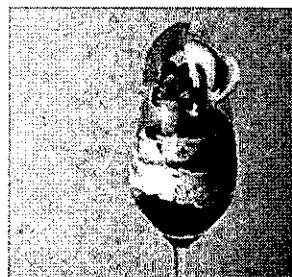
オリゴノール入りトロピカルパフェ



【取材窓口】マーケティング課 関 菜保子

naoko_seki@granvista.co.jp

☎011-511-3143



NEWS RELEASE

2. 札幌グランドホテル チャイニーズダイニング 黄鰻 <5/1~5/31>

札幌市中央区北1条西4丁目 ☎011-261-3376

美人ランチ提供時間 11:30~14:30 L.O.

<美福ランチ> 2,300円 (税サ込)

今回のテーマに合わせ、メイン料理にオリゴノールと、海老を使用したワンタンを合わせました。麺には札幌黄たまねぎを練り込んでいます (海老ワンタン入り塩味湯麺)。

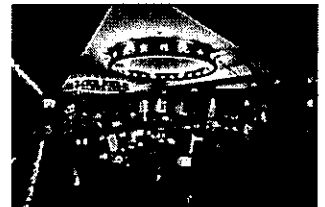
また、クマイザサを使用した蒸し胡麻団子をデザートにご用意いたしました。

他、点心2種、サラダ、コーヒー付き

【取材窓口】マーケティング課 渋谷 圭

kei_shibuya@granvista.co.jp

☎011-261-3336



3. ニューオータニイン札幌 ダイニング&カフェ ランデブールラウンジ <5/5~5/27 水木金のみ提供>

札幌市中央区北2条西1丁目1-1 1F ☎011-222-1522

美人ランチ提供時間 11:30~13:30 L.O.

<パーフェクトワンプレートランチ (洋食)> 2,500円 (税サ込)

- ①ポークレモンステーキ
- ②オリゴノール入りホタテとモッツアレチーズの
トマトグラタン
- ③アボガドと小海老のポテトサラダ
- ④ベーコンのエッグベネディクト
- ⑤季節のサラダ クマイザサと赤酢のドレッシング
- ⑥海藻のクリームスパゲティ
- ⑦ゴロゴロ野菜豆乳マイルドスープ ※コーヒーバー付き



【取材窓口】営業企画室 林 聡美

s-sato@newotanisapporo.com

☎011-222-9151



NEWS RELEASE

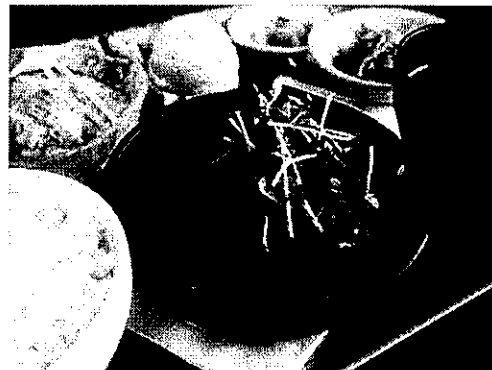
4. ホテルエミシア札幌 リラクゼーション スパ・アルパ <5/1~6/30>

札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25 地下1F ☎ 011-895-8822

<クマイザサとエゾシカの煮込み豆腐ハンバーグセット> 2,300円 (税込) 入浴付き

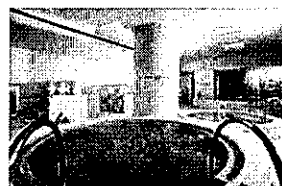
高タンパクで低脂肪のエゾシカと中札内田舎鶏のムネ肉、お豆腐で作る究極の健康ヘルシーハンバーグ。ハンバーグを煮込むトマトベースのデミグラスソースにクマイザサの粉末とオリゴノールを加え、ジビエ特有の臭みを取り、苦味と甘味のバランスが良い奥深い味わいに仕上げています。

鹿肉の脂は、人間の皮膚に近いと言われていて肌の乾燥やひび割れ、あかぎれなどへの効果、持続性のある保湿力に期待できるとされています。



【取材窓口】マーケティング部 進藤沙也加

sshindo@hotel-emisia.com



5. カレーショップエス <5/1~5/31 水曜定休>

札幌市中央区南3条西4丁目シルバービル B1F ☎ 011-219-1235

<大豆ミートの納豆スパイスカレー ~oligonol~> 1,280円 (税込)

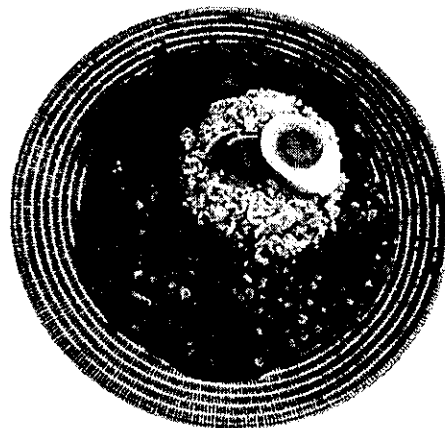
安心安全な長沼産大豆ミートを使用した納豆カレー！

食物繊維豊富でヘルシーな大豆ミートに、納豆とクマイザサ粉末を加え、整腸機能を整えることで美肌へ導きます。

スパイスとオリゴノールで血流も改善！

【取材窓口】マネージャー 佐賀井奈穂

☎ 011-219-1235



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 食品研究係 ☎011-204-5226

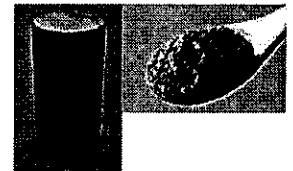
<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/ks/hyouziseido.html>



<笹膏汁 (クマイザサ粉末) >

北海道に自生するクマ笹の一種である天然のクマイザサを独自の技術により粉末化。食物繊維を豊富に含み、ビタミン・ミネラルを始め、フィトケミカル（ポリフェノールなど）を多種多様に含む素材です。

株式会社ユニアル・ライフサイエンス ☎03-5248-7566



<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