

2014年6月16日

報道関係各位

株式会社 阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

カゴメ株式会社後援

美や健康維持に・今流行りのスムージーの実演も！注目の『トマト』を使った
～カゴメ管理栄養士に学ぶトマトセミナー&ランチ～

2014年7月23日(水) 吉祥寺第一ホテル

2014年住みたい街No.1(※1)に輝いた、吉祥寺の中心に位置する吉祥寺第一ホテル(東京都武蔵野市吉祥寺本町2-4-14 総支配人 まつおなおゆき 松尾尚之)では、トマト関連の食品開発における先駆者であるカゴメ株式会社の管理栄養士をお招きし、トマトの歴史や栄養、効能、女性に嬉しい美容やトマトを使った美味しい料理の話などをお伺いする、まさに『トマト』盛り沢山のセミナーを7階宴会場「桂の間」にて開催いたします。

2012年、トマトから脂肪肝などに有効な健康成分が発見されたとの報道がされる(※2)など、トマトへの注目は衰えません。セミナー終了後は、カゴメ栄養士のアドバイスにより特別に考案された、トマトを使った美と健康維持に向けたシェフのスペシャルメニューをお召し上がりいただきます。

《企画概要》

- 場 所:吉祥寺第一ホテル 7階 宴会場「桂の間」
- 日 程:2014年7月23日(水) 11:30～受付 12:00～セミナー 13:00～ランチ *ランチ終了後自由解散
- 料 金:1名様 3,980円 (セミナー、ランチ、カゴメ商品のお土産、税金・サービス料込)
- 定 員:15名様 定員になり次第締切
- メニュー:サブラン風味の海老を詰めたフルーツトマト サラダ仕立て
桃とトマトの冷製スープ ヨーグルト風味
イサキのソテー ガスパチョ風ソース
ポークとトマトのカレー トマトライス添え
トマトのムースグラッセ
パン、コーヒーまたは紅茶
- 講 師:カゴメ株式会社 管理栄養士 さいとう 斎藤ちひろ氏
- ご予約&お問い合わせ:
吉祥寺第一ホテル 営業企画 TEL0422-21-9846(直通)(平日 9:00～17:00)
- 交通アクセス:JR 中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より約5分



※写真はイメージです

このリリースに関するお問い合わせ

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / おりと いきむ まつやま のりこ 折戸 勇・松山 展子
TEL 0422-21-9846(直通) / FAX 0422-21-9844(直通)

メールアドレス n-matsuyama@hankyu-hanshin-hotels.com ※記載画像データをご用意しております。

↓ ↓ ↓ 参考資料は次ページをご覧ください ↓ ↓ ↓

● カゴメ株式会社

創業は1899年。創業者・蟹江一太郎氏がトマトの発芽を見た日に始まる。

以来、日本の食を見つめ、時代に先駆けた新しい食のあり方を提案し「自然を、おいしく、楽しく」というブランド・ステートメントを掲げている。世界で初めてチューブ入りケチャップを発売したほか、日本国内でも初めて野菜ジュースを発売。

● 講師 カゴメ株式会社 管理栄養士 齋藤^{さいとう}ちひろ氏
プロフィール

2006年入社以来、コンビニエンスをはじめ、ベーカリー、居酒屋、給食業態に対してメニューの開発・提案、講演会などを行っている。対象者に合わせて、野菜の機能価値をベースにした健康でおいしいメニューを提案。

※1 2014年版 みんなが選んだ住みたい街総合ランキング 関東版（出典：2014年3月5日 株式会社リクルート住まいカンパニー調べ）

※2 京都大学の研究成果

トマトから脂肪肝、血中中性脂肪改善に有効な健康成分を発見：効果を肥満マウスで確認
河田照雄 農学研究科教授を中心とした研究チームが脂肪肝や高中性脂肪血症などの脂質代謝異常の改善に有効な新規成分をトマトから見出し、肥満マウスにおいて顕著な改善効果が得られることを確認。本研究成果は、米国オンライン科学誌 *PLoS ONE* にて発表される。トマトは世界で最も生産されている野菜であり、生食だけでなく、ジュースやソースなど幅広く利用・消費されている食品素材。ヨーロッパでは古くから「トマトが赤くなると医者が青くなる」という諺があり、トマトは健康野菜として知られている。これまではトマトのカロテンやリコペンなどの抗酸化成分の健康機能性は知られていたが、今回は全く新しい機能性成分が見出された。本研究は、このような身近な食品であるトマトから、肥満に伴う脂質代謝異常の改善に有効な成分を発見した初めての知見。

朝日新聞(2月10日夕刊 1面)、京都新聞(2月10日夕刊 10面)、産経新聞(2月10日夕刊 10面)、中日新聞(2月10日夕刊 12面)、日本経済新聞(2月10日夕刊 16面)、毎日新聞(2月10日夕刊 10面)および読売新聞(2月10日夕刊 14面)に掲載されました。

(出典 2012.2.10 京都大学ホームページ)