

2015年1月14日

株式会社 阪急阪神ホテルズ

第一ホテル東京

報道機関各位
プレスリリース

第一ホテル東京×低カロリー甘味料「パルスweet®」

カロリー・糖類・ストレスをオフ “トリプルオフ” スイーツビュッフェを開催

1月15日（木）～2月28日（土） 世界バイキング「エトワール」にて

第一ホテル東京（総支配人：遊川剛正 所在地：東京都港区）と味の素株式会社（社長：伊藤雅敏 本社：東京都中央区）は、2015年1月15日（木）～2月28日（土）の期間、第一ホテル東京の世界バイキング「エトワール」において、低カロリー甘味料「パルスweet®」を使い、カロリー・糖類・ストレスをオフするスイーツを提供する『“トリプルオフ”スイーツビュッフェ』を開催いたします。通常のバイキングに加え、デザートコーナーが充実した、女性にもおすすめの内容です。



近年、低カロリーであっても甘味を感じることでストレスの緩和効果が得られると話題です(※1)。この『“トリプルオフ”スイーツビュッフェ』では、“低カロリー甘味料”のNo.1ブランド(※2)「パルスweet®」を砂糖の代わりに用いることで、カロリーも糖類も控えめなスイーツを、ストレスなくお召し上がりいただくことができます。

「クラシックショコラ」「ヨーグルトとブルーベリー」など、既存の人気メニューを“トリプルオフ”仕様でご提供するほか、「野菜のパフェ」「ショートケーキ」など、季節の果物や野菜を取り入れて今回の為に開発した特別メニュー全14種類をご提供いたします。

※1 調査報告書「糖や甘味が精神的ストレス対応に及ぼす影響」(出典：農畜産業振興機構 砂糖類・でん粉情報 2014年6月号)

※2 インターエッジ SRI 低カロリー甘味料市場 2014年1月-2014年12月の累計販売金額

カロリー・糖類・ストレスをオフ “トリプルオフ” スイーツビュッフェ 概要

■開催場所：第一ホテル東京 世界バイキング「エトワール」

■開催期間：2015年1月15日（木）～2月28日（土）

■開催時間：ランチ 11：30～14：30（土日祝～15：00）／ディナー17：00～21：00 ※いずれも2時間制

■料金：ランチ：大人平日 3,300円、土日祝 4,000円／ディナー：大人平日 5,600円、土日祝 6,300円
※ソフトドリンクバー付き ※小学生・園児（4歳以上）料金設定有。税・サ込。

■ご予約：(03)3501-4411（代表）

■提供メニュー：※「kcal/個」はパルスweet®使用時の値、「オフ度合(%)」は砂糖使用時と比較した値。（すべて計算値）

	kcal/個	オフ度合(%)
①野菜のパフェ	46.4kcal	64%
②ショートケーキ	67.1kcal	25%
③ヨーグルトとブルーベリー	79.4kcal	30%
④ヘーゼルナッツとキャラメルのみース	133kcal	8%
⑤～⑧ウーピーパイ 4種		
⑤ウーピーパイ (チョコ)	94kcal	18%
⑥ウーピーパイ (抹茶)	80kcal	21%
⑦ウーピーパイ (苺)	78kcal	21%
⑧ウーピーパイ (パッション)	78kcal	33%
⑨プリン	72kcal	21%
⑩チョコレートとオレンジのみース	129kcal	19%
⑪苺ゼリー	18kcal	51%
⑫クラシックショコラ	78kcal	11%
⑬白胡麻のパンナコッタ	87kcal	13%
⑭柚子とチーズのみース	119kcal	18%



本件に関する報道関係者の方のお問合せ先

ストレス&カロリーコントロール推進委員会（株イニシャル内）

なかしま こうの まえおか
担当：中島／河野／前岡

TEL:(03)5572-6064 Fax(03)5572-6065

E-mail: stress-cal-off@vectorinc.co.jp