

報道関係各位

2017年9月21日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京シーフォート時代はカロリーから糖質重視へ ～緩やかな糖質制限をもっと身近に！～
「ロカボ」メニュー リニューアル

第一ホテル東京シーフォートにて9月25日(月)より販売開始

「自然のゆらぎを五感で味わう TOKYO ISLAND RESORT」をコンセプトとする、第一ホテル東京シーフォート(東京都品川区東品川 2-3-15 総支配人 ^{いのうえ しんいち}井上 慎一)1階グランカフェでは、ロカボランチメニューをリニューアルいたします。

「ロカボ」は健康を意識している方々が、おいしく楽しく食べて、より健康になるための新たな食文化です。“楽しく続けられる”が「ロカボ」のモットー。医学博士の山田悟氏^{やまださとる}監修による“彩りも鮮やかでお腹も心も満たされる”「ロカボ」メニューをご用意しております。今回から、ランチタイムに加え、ディナータイムの提供も開始いたします。ホテルで緩やかな「ロカボ」生活はじめてみませんか。



★ロカボメニュー全4品

① エビとホタテのクリーム「ロカボ」リゾット(ミニサラダ付)【ロカボ糖質:35.9g】1,900円

高アミロース米「越のかおり」(サラヤ株式会社)を使用し、エビとホタテがたっぷり入ったクリームリゾット

「ロカボ」の大敵であるご飯を低糖質にすることで完成した「ロカボ」リゾットは、当ホテル「グランカフェ」いちおしのひと皿

② 魅惑のローストビーフ～ミニサラダを添えて～【ロカボ糖質:22.3g】2,500円

“ディナーブッフェ”限定のローストビーフに、お野菜とロカボロールパンを添えたボリュームたっぷりの一品

③ 骨付き鶏もも肉の白ワインビネガー煮込み【ロカボ糖質:22.5g】1,900円

骨付き鶏もも肉をまるまる1本使い、ほうれん草やきのこ、パプリカで彩りも鮮やかな煮込み料理

④ 紅茶シフォンケーキ～「ロカボ」アイスを添えて～【ロカボ糖質:9.3g】900円

パリパリのコーヒューチュールにぴったりの「ロカボ」アイスと、紅茶の風味が香るしっとりとした低糖質のシフォンケーキ

※①②④が新メニュー、③は継続メニュー

※②③の各メニューは上記に加え、「ロカボ」ロールパン(1個につき別途ロカボ糖質2.3g)が1個付きます

※料金は消費税・サービス料込 ※写真はイメージです

※ロカボ糖質とは、世界的表示基準である available carbohydrate(利用可能炭水化物)を元に算出したものです



このリリースに関するお問い合わせ

TEL 03-5460-4410(直通)

MAIL sft-kikaku@hankyu-hanshin-hotels.com

つかの きみ こ のざわ つばさ とりい ゆか
営業企画広報 塚野 希実子・野澤 翼・鳥井 由佳

※記載画像データをご用意しております。

★「ロカボ」とは？

一般社団法人 ^{しよく らく けんこうきょうかい} 食・楽・健康協会、山田 悟 代表理事（北里研究所病院 糖尿病センター長）が推奨する「緩やかな糖質制限」のこと。糖質は三大栄養素の「炭水化物」にふくまれていて、血糖値を上げる原因になっています。糖質を緩やかに制限することで、血糖値上昇を予防します。「ローカーボ（極端な糖質制限を含む）」ではなく「ロカボ（緩やかな糖質制限＝新時代の適正糖質摂取）」を推奨しています。

★「ロカボ」の基準とは？

糖質量を1食 20～40g、デザート(間食) 10g 以下、1日合計 70～130gを目安に摂取することです。

それ以外のカロリー・脂質・タンパク質などの制限はありません。

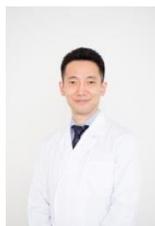
※一般的な日本人の食生活では、1日に 300g 程、糖質を摂取しています。

★「ロカボ」マークとは？



一般社団法人 ^{しよく らく けんこうきょうかい} 食・楽・健康協会が掲げている、世の中の人々に「おいしく、楽しく食べて、健康に」なっていたきたいという理念のもと、緩やかな糖質制限「ロカボ」を更に普及させていくために作成されたマークです。

☆山田 悟 氏（一般社団法人 ^{しよく らく けんこうきょうかい} 食・楽・健康協会代表理事。北里研究所病院 糖尿病センター長）



北里研究所病院 糖尿病センター長として「糖尿病になると生涯にわたり血糖コントロールを意識した食生活を行うことになる。短期間ダイエットに挑戦するのと違い、長く継続していく必要があるため、糖尿病医療に携わる医療者は、継続可能な食事指導、提案を求められている」という考えのもと、2013年11月「一般社団法人 ^{しよく らく けんこうきょうかい} 食・楽・健康協会」を設立。医学的根拠に基づく、楽しくおいしい食事療法の知識・技術の向上と普及、食後高血糖是正による健康増進などを目的に企業の指導や講演などを活発に行っている。

【アサヒ・ザ・ドリーム】

麦芽 100%、糖質 50%オフを実現した日本初の生ビールです！

ポイント 1：麦芽 100%での糖化促進技術の確立・しっかりした麦の味わいを実現

ポイント 2：発行制御技術の精度向上 糖質オフでも麦芽 100%の麦の味わいと後味を両立

ポイント 3：氷点下貯蔵製法の採用 麦のうまみを残しながらも、澄みきった後味の良さを実現

※1杯 800円にてご提供しております。ロカボメニューと一緒にお楽しみください！



【場 所】 第一ホテル東京シーフォート

1階レストラン「グランカフェ」

【営業時間】 11:30～21:30(ラストオーダー21:00)

【予約/お問い合わせ】 TEL 03-5460-4428(直通)

【アクセス】 東京モノレール「天王洲アイランド」直結・りんかい線「天王洲アイランド」下車、A出口より徒歩4分



※消費税・サービス料込み ※写真はイメージです

以上