



Hotel Okura
SAPPORO

P R E S S R E L E A S E

平成 30 年 5 月 1 日 (火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

～ヘルシーDo 応援プロジェクト 美人ランチ～

5 月 1 日より 『美人ピラフプレート』 ご提供開始

代謝アップメニューで **カラダの中から健康美人** を目指すランチメニュー

ホテルオークラ札幌(中央区南 1 西 5)の「レストラン コンチネンタル」にて 5 月 1 日(火)～31 日(木)の期間中、『美人ピラフプレート』をご提供いたします。本メニューは美人ランチ実行委員会(事務局：株式会社アミノアップ化学)が運営する企画「ヘルシーDo 応援プロジェクト 美人ランチ」の一環として当ホテル総料理長 生方 靖史により考案されました。ヘルシーDo 認定製品の“オリゴノール”と“健康数の子”、ほか代謝アップに必要な栄養素を含む食材を用いて、“カラダの中から健康美人を目指す”アイデアに富んだ全 5 品のランチコースを提供します。

～ヘルシーDo 応援プロジェクト 美人ランチ～ 『美人ピラフプレート』



■対象店舗：レストラン コンチネンタル

■期 間：5 月 1 日(火)～31 日(木) ※毎週日曜日を除く

■提供時間：11：30～15：00 ラストオーダー

■価 格：1,700 円 (消費税・サービス料込み)

・冷製キャロットクリームスープ おとなの贅沢かき氷を散らして

※かき氷はシェリー酒入りのコンソメスープです

…**血中コレステロール低下**などが期待される DHA・EPA を含む「**健康数の子**」入りです

・生姜風味チキンピラフ ヘルシーDo-Fu と彩り野菜入りソースと共に

…**抗酸化作用**などが期待されるオリゴノールを含む豆腐「**ヘルシーDo-Fu**」をソースに使用

・バナナブレッド オリゴノール入りアーモンドアイスクリーム添え

…**代謝アップ**が期待される**バナナ**と**アーモンド**を含んだデザートです

ほか全 5 品のランチコース

←スープはおお客様の目の前で仕上げます。

スタイリッシュなマシンで削るコンソメのかき氷は目にも楽しめる演出です

《北海道食品機能性表示制度 愛称：ヘルシーDo》

食品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化学的な研究」が行われている事実を北海道が認証する制度。認定された製品には認定マークが表示される。

オリゴノールとは

ライチー由来のポリフェノールの分子を低分化して、体への吸収性を高めた機能性食品。血行促進作用や抗酸化作用などが期待されている。

健康数の子とは

井原水産株式会社が販売している味付きの数の子。製品に含まれる DHA と EPA について上記の研究が行われたとして北海道からヘルシーDo 認定を受けた食品。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 田中・今井

〒060-0061 北海道札幌市中央区南 1 条西 5 丁目

電話：011-221-2281(直通)/E-mail：tanakak@sapporo.hotelokura.co.jp