

北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」応援プロジェクト 東京ドームホテル札幌×アミノアップ化学 「BIJIN & BINAN LUNCH」提供開始

～オリゴノールをふんだんに使用した美と美味しさを追求した贅沢ランチ～

2015年11月1日(日)～11月30日(月)

株式会社アミノアップ化学(本社:北海道札幌市 代表取締役社長:藤井 創)は、自社で研究・開発をした機能性素材「オリゴノール」を配合した特別メニューを東京ドームホテル札幌(札幌市中央区)と共同開発。同ホテルのレストランで期間限定ランチメニューとして提供を開始しました。

ヘルシーDo 応援プロジェクト「BIJIN & BINAN/美人&美男ランチ」は、北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーDo)に認定された製品を使った特別メニューを開発し提供することで、より多くの方にヘルシーDoを知っていただくことを目的としております。

今回提供されるメニューでは、当社が研究・開発する「オリゴノール」をふんだんに配合した、オリゴノールウォーター、ヘルシーDo-fu(とうふ)、北海道タマネギドレッシングオリゴノール入り等の認定製品を使った和・洋・中それぞれのランチメニューが登場しました。期間中は、各料理長が腕を振るった、ヘルシーで体に優しいランチをお楽しみください。

■ヘルシーDo 応援プロジェクト「BIJIN & BINAN LUNCH」概要

東京ドームホテル札幌の協力のもと、北海道食品機能性表示制度(愛称:ヘルシーDo)に認定された製品を使った特別メニューを開発し、ご提供することで、ヘルシーDoを広く知っていただくことを目的とした期間限定プロジェクトです。

各レストランの料理長によって、美容にも効果があるとされるオリゴノールをふんだんに使用したメニュー開発をすることにより、女性が綺麗になりながら、美味しさも楽しめるランチメニューを目指しました。

■東京ドームホテル札幌 2F レストラン「パティオ」

・「オリゴノール★パレットランチ」

開催期間: 2015年11月1日(日)～11月30日(月)まで
(11/21～23を除く)

時間: 11:30～15:00

金額: 1,980円(税込)

メニュー詳細:

●アンティパスト

- ・ムール貝とイカ・オリーブマリネ オリゴノール入りバジル風味で
- ・甘エビのカクテル オリゴノール入りフルーツジュレ
- ・生ハムとオリゴノール寄せ豆腐 クリームチーズタルト

●ワンプレート

- ・オリゴノールウォーター入りスムージー
- ・オリゴノール寄せ豆腐のカプレーゼ
- ・カスベのムニエル オリゴノール入り焦がしバターソース
- ・牛肉のタリアータ オリゴノール入りジンジャーオニオンソース
- ・オリゴノール入り 四種の豆とブロッコリーのフリッタータ



北海道認定



- 季節サラダ オリゴノール入りたまねぎドレッシング
- オリゴノール入りヨーグルトとスモークサーモン クリームパスタ
- オリゴノール入りチョコレートブラウニー & アイスクリーム
- フオカッチャ、コーヒー

https://www.tokyodome-hotels-sapporo.com/restaurant/patio/lunch/2015-11_origonol_P.html

■東京ドームホテル札幌 3F 日本料理「小石川」

・「オリゴノール★ビ・ジ・ンご膳」

開催期間： 2015年11月1日(日)～11月30日(月)まで

時 間： 11:30～15:00

金 額： 1,980円(税込)

メニュー詳細：

- オリゴノール入り豆腐 かに 茸
- つぶ錦秋和え
- 小松菜 さつま揚げ 煮びたし
- お造り
- かぼちゃ饅頭 青み 麩
- やき鮪 茹でキャベツ(オリゴノールドレッシング)
- ほたてフライ
- インカのめざめ
- 茶碗蒸し
- くりご飯(五穀米)
- きのこ汁、漬物
- 葛もち 黒みつきなご掛け オリゴノールジュース

https://www.tokyodome-hotels-sapporo.com/restaurant/koishikawa/lunch/2015-11_origonol_K.html



■東京ドームホテル札幌 1F 中華料理「緑花ルファ」

・「オリゴノール★ランチコース」

開催期間： 2015年11月1日(日)～11月30日(月)まで

時 間： 11:30～15:00

金 額： 1,800円(税込)

メニュー詳細：

- 蒸し鶏と野菜のサラダ オリゴノール入り玉葱ドレッシング
- 一口冷菜
- オリゴノール入り豆腐の酸辣湯(スアンラータン)
- 海老チリと海老の金沙マヨネーズ
- 点心蒸籠(焼売・蝦餃)
- タラバ蟹とオリゴノール入り豆腐の海老みそ煮
- 野菜たっぷりザーサイ入り炒め焼きそば
- オリゴノールウォーターのゼリー 杏仁ソースがけ



http://www.tokyodome-hotels-sapporo.com/restaurant/luhua/lunch/2015-10_origonol_L.html

■北海道食品機能性表示制度

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、道が認定する制度。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。



■オリゴノール(ライチ由来低分子化ポリフェノール Oligonol)

アミノアップ化学が長崎大学と共同開発した特許技術により、生体への吸収が低いとされるポリフェノールを世界で初めて「低分子化」し、生体への吸収性を格段に高めた素材です。国内のみならず、海外でも機能性素材としてサプリメント、一般食品、化粧品などに幅広く利用されています。

米国ではFDAに新規食品成分として登録され、FDA GRASも取得。安全性も確認されています。

■株式会社アミノアップ化学

1984年設立以来、「身近な天然素材から健康に役立つ製品をつくる」という理念のもと、科学的に裏付けられた機能性の高い素材の開発を行っています。2011年9月に工場と事務所棟を新設。事務所棟は「エコハウス棟」と呼ばれ、太陽光発電、地中熱ヒートポンプ、雪冷房システムなど70項目の環境技術を導入し、CO₂排出量50%削減を達成しています。



商号：株式会社アミノアップ化学
所在地：北海道札幌市清田区真栄 363 番地 32
代表者：代表取締役社長 藤井 創
資本金：3億6900万円

事業内容：

- ・バイオテクノロジー(微生物大型タンク培養法)による植物生育調節物質、担子菌由来抽出物等の製造及び販売
- ・天然物由来の生理活性物質の開発・製造及び販売
- ・タンク培養、生理活性物質抽出の技術を用いた試験製造
- ・天然由来の農業資材、食品添加物、健康食品素材、医薬品原料の生産

HP：<http://www.aminoup.co.jp>

・ISO 9001:2008 認証取得 ・ISO 22000:2005 認証取得 ・健康補助食品 GMP 認証取得

【本件に関するお問い合わせ先】

アミノアップ化学 PR事務局(株式会社イニシャル内) 担当:馬屋原、高桑
TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 MAIL:ahcc@vectorinc.co.jp