

2015年10月2日

報道関係各位

株式会社イージェイ

**ぶどう、さつまいも、ビーツなど季節の味覚を使った
秋限定コールドプレスジュースを発売開始！**

株式会社イージェイ(所在:東京都千代田区 代表取締役:岩崎亘)は、東京・麴町で運営する「EJ JUICE&SOUP」にて、ぶどうやさつまいも、ビーツなど旬の野菜、果物を使った季節限定の商品として3種類のコールドプレスジュース、1種類のスープの販売を開始いたしました。

コールドプレスジュースとは、熱の発生を抑えながら、野菜や果物を圧搾して抽出したジュース。秋から冬にかけて旬をむかえる食材を利用して、疲労回復に適したビタミンCやクエン酸、美肌やダイエットに効果の高いオメガ3系脂肪酸などを美味しく手軽にとることができます。またスープでは、腸内環境を整える食物繊維を補給。この秋からはホットでおたのしみいただけます。

【EJ JUICE&SOUP の特徴】

- ・管理栄養士・野菜ソムリエが監修した機能性にこだわったメニュー
- ・コールドプレスジュースに加え、暖めながら体をケアできるスープメニューを提供
- ・全国各地の農家との直接取引により、厳選した野菜・果物を使用

■生産者について

EJ では、使用する野菜、果物を下記の『鈴木農園』ほか、日本全国のパートナー農家から直接仕入れられています。今年8月のオープン当初から使用している果物に加え、この秋からは、ビーツ、ごぼう、ぶどうといった旬のこだわり食材も登場。直接仕入れだから実現できる品質の高さが特徴です。

鈴木農園

- ▼所在地
茨城県石岡市
- ▼提供野菜・果物
ごぼう、さつまいも、ビーツ、蕎麦の実



関東ローム層の肥沃な土壌、寒暖の差のバランスが良い関東平野にある鈴木農園さん。都心から近いので、鮮度の良い作物を提供できる利点はもちろん、積極的に農業体験なども行っています。総面積約60haの広大な農地で米、麦、蕎麦や様々な野菜を生産しており、自然栽培、無農薬・無化学肥料栽培、特別栽培(農薬や化学肥料を慣行の5割以上削減)にも積極的に取り組んでいます。「美味しいはもちろんカラダが喜ぶ作物を提供したい。都心と地方を農業を通して繋いでいきたい。」と鈴木さん。とってもチャーミングでステキな生産者さんです。

PRESS RELEASE



■新メニューラインナップ

▼コールドプレスジュース



RECOVERY / リカバリー ¥600

仕事も頑張りたいしプライベートも満喫したい！でも身体がダルい…という人に。青みかん、グレープフルーツ、セロリの力で疲労回復。旬の緑黄色野菜の抗酸化力で錆びないカラダに。これで初秋も疲れ知らず！

RED DIGESTER / レッド ディジェスター ¥650

食欲の秋。美味しいご飯とお酒をたくさん楽しみたい！けどスッキリ消化して翌日に残したくない！そんなありがちな悩みにぴったりのジュース。ピーツ、りんご、グレープフルーツがそれぞれ消化器官の働きを促します。

SERUM MILK / セラムミルク ¥650

夏の日差しに耐えた肌の修復に、3種のナッツで良質な脂質を。特にくすみには美肌はもちろんダイエットにも効果的なオメガ3系脂肪酸がたっぷり。さらにぶどうの抗酸化力でいつまでも若々しく！

【コールドプレスジュースの特徴】

- ・熱の発生や空気による酸化を抑えることで、素材が持つ栄養素・酵素を最大限摂取できる
- ・消化器官に負担をかけず、栄養素を吸収しやすい
- ・さらっとした飲み口で、素材の味がそのまま楽しめる

▼スープ(ホットでお楽しみいただけます)



INTESTINES CLEANSER / インテスティン クレンジャー ¥450

人間にとっても、秋は、厳しい冬を乗り越える準備をする大切な時期です。栄養素を取り入れる前に、まずは夏に溜まった老廃物を排出しましょう。秋が旬のさつまいもやごぼう、りんごの食物繊維が腸内環境を整えます。

□EJ JUICE&SOUP

〒102-0083 東京都千代田区麹町 3-5-5 サンデンビル 1F / 東京外口麹町駅 徒歩 1分

営業時間: 月-金 8:00~20:00、土 8:00~19:00(定休日: 日曜日) TEL: 03-6265-6788

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社イージェイ 岩崎・戸梶
TEL: 03-6265-6788 MAIL: pr@e--j.jp
<http://e--j.jp/>