2013 年 3 月 8 日

報道機関各位
プレスリリース

アンチエイジング医学教室　ツミノリー
株式会社 阪急阪神ホテルズ
remm-12-0023

NEWS RELEASE

アンチエイジングは野菜を中心としたバランスの良い食事から

「バランスキッチンきゃべつ　レム鹿児島店」 3 月 10 日（日）オープン！

天文館の中心にあるホテル「レム鹿児島」に

アンチエイジング医学教室ツミノリー（運営：鹿児島市中山町　つみのり内科クリニック院長　山下積徳）は、レム鹿児島（鹿児島市東千石町 レム事業部長　江山恭弘）1 階に「バランスキッチンきゃべつ　レム鹿児島店」を 2013 年 3 月 10 日（日）にオープンいたします。

「バランスキッチンきゃべつ」は、アンチエイジング医学教室ツミノリー直営のカフェレストラン 2 号店として、健康に欠かせない野菜を中心としたバランスの良いメニューをご提供いたします。抗加齢医学の専門医が監修するたっぷり食べても 500 キロカロリー台の食べるスープセットがメインです。

ダイエットをしたい方、野菜をたくさんとりたい方、糖尿病が気になる方、代謝をあげたい方向けとされています（「アンチエイジング医学　教室ツミノリー」HP より）アンチエイジングスープは毎日食べても飽きない 1 日 2 種類（計 6 種類）をご用意いたしました。

「バランスキッチンきゃべつ」は、鹿児島を「健康モデル都市」にしようというスローガンのもと、健康増進のための食事の改善を提案いたします。

続く 3 月 24 日（日）には、鹿児島市中山町に次いで 2 号店となる「アンチエイジング医学教室ツミノリー　レム鹿児島店」がオープンいたします。

「バランスキッチンきゃべつ　レム鹿児島店」概要

- ■ オープン日　2013 年 3 月 10 日（日）11：00～
- ■ 営業時間　11：00～22：00（ラストオーダー21：00 ／年中無休）
- ■ メニュー例　スープセット（食べるスープ、玄米おにぎり、旬のおかず、てづくりデザート、本日の紅茶）　950 円
  食べるスープ　700 円、ダイエット野菜カレー　700 円、玄米おにぎり　100 円、野菜スウィーツセット　880 円～

塩麹豚と根菜のスープ

押し麦とひよこ豆のトマトスープ

たっぷり野菜とココナッツミルクのスープ

※上記料金は全て税金を含みます。
※お持ち帰りいただけるメニューもございます。

＜このリリースに関するお問い合わせ先＞

バランスキッチン　きゃべつ　担当：松井（まつい）　里美（さとみ）　Phone：(099)226-3939

株式会社 阪急阪神ホテルズ　レム鹿児島　担当：井上（いのうえ）　慎一（しんいち）・岡田（おかだ）　康二（やすじ）

鹿児島県鹿児島市東千石町 1-32　Phone：(099)224－0606　FAX：(099)224－0611

URL：http://www.remm.jp/kagoshima　E-mail：y-okada@hankyu-hanshin-hotels.com