



**3年連続ミシュランで☆獲得の
医食同源食文化サロン『白金劉安』が、
ナチュラルローソンとコラボ商品を開発。**

■メディア各位

食文化サロン 白金劉安(東京都港区)と株式会社ローソンは、コラボレーション商品の第一弾として、
『ごろごろ温野菜サラダ 黒胡麻セサミソース』
『香り野菜と大根のサラダ 梅甘酢ソース』
『杏仁デザート 高純度フィッシュコラーゲン6,000mg入り』
『杏仁デザート 高純度フィッシュコラーゲン1,000mg入り』
を2012年1月24日(火)より、ナチュラルローソン店頭にて販売開始しています。

■商品概要

ごろごろ温野菜サラダ 黒胡麻セサミソース 350円(税込)



【野菜について】

ソースの香りやコクが強いので、かぼちゃやにんじん、かぶなどの温野菜を添え、ソースをまるごと食べられるような設計にしています。

【黒胡麻セサミソースについて】

様々な野菜をふんだんに使った「ごろごろ温野菜サラダ」に併せ、今話題の健康成分『セサミン・セサミノールを含む黒胡麻・白胡麻』を贅沢に使用した『身体に美味しく・口に美味しい』ワンダフルソースです。

■本リリースへのお問い合わせ先

～媒体への掲載について～

株式会社ズノー

マーケティング事業部 福島(fukushima@zuno.tv)

TEL:03-3548-8829 FAX:03-3548-8879

～商品について～

ローソンカスタマーセンター(お客さま相談窓口)

TEL:0120-07-3963(受付時間:月～土 9:00～17:45)

3年連続ミシュランで☆獲得の医食同源食文化サロン
『白金劉安』が、ナチュラルローソンとコラボ商品を開発。

■商品概要

香り野菜と大根のサラダ 梅甘酢ソース 350円(税込)



【野菜について】

長ネギや三つ葉、みょうがなどの香りのある野菜を中心にし、ソースの梅の甘さと野菜の香りを楽しめるようにしました。ベースに大根を使用することでソースとのなじみがよく、最後までソースの味を楽しめます。

【梅甘酢ソースについて】

「香り野菜」と「さっぱり大根」をマッチングさせるため、相性の良い古来からの健康食品であります『梅干し』をベースにした『甘酢ソース』に仕立てました。
『甘酢のサッパリ感が口いっぱい広がる』ヘルシーサワーソースです。

■本リリースへのお問い合わせ先

～媒体への掲載について～

株式会社ズノ

マーケティング事業部 福島(fukushima@zuno.tv)

TEL:03-3548-8829 FAX:03-3548-8879

～商品について～

ローソンカスタマーセンター(お客さま相談窓口)

TEL:0120-07-3963(受付時間:月～土 9:00～17:45)

新製品リリース

3年連続ミシュランで☆獲得の医食同源食文化サロン
『白金劉安』が、ナチュラルローソンとコラボ商品を開発。



ごろごろ温野菜サラダ 黒胡麻セサミソース 350円(税込)



香り野菜と大根のサラダ 梅甘酢ソース 350円(税込)

■本リリースへのお問い合わせ先

～媒体への掲載について～

株式会社ズノー

マーケティング事業部 福島(fukushima@zuno.tv)

TEL:03-3548-8829 FAX:03-3548-8879

～商品について～

ローソンカスタマーセンター(お客さま相談窓口)

TEL:0120-07-3963(受付時間:月～土 9:00～17:45)

※リリース中の製品名、番組名、個人名、企業名、団体名は、それぞれ権利所有者に帰属します。

3年連続ミシュランで☆獲得の医食同源食文化サロン
『白金劉安』が、ナチュラルローソンとコラボ商品を開発。

■商品概要

**3年連続ミシュランで☆獲得した白金劉安と
ナチュラルローソンが共同開発！！**

杏仁デザート 高純度フィッシュコラーゲン6,000mg入り 240円(税込)
杏仁デザート 高純度フィッシュコラーゲン1,000mg入り 190円(税込)



高純度フィッシュコラーゲン6,000mg入り



高純度フィッシュコラーゲン1,000mg入り

**味、香り、食感の再現のために何度も打ち合わせを重ね、
工場の作業工程に無理を言って完成した逸品です。**

■本リリースへのお問い合わせ先

～媒体への掲載について～

株式会社ズノー

マーケティング事業部 福島(fukushima@zuno.tv)

TEL:03-3548-8829 FAX:03-3548-8879

～商品について～

ローソンカスタマーセンター(お客さま相談窓口)

TEL:0120-07-3963(受付時間:月～土 9:00～17:45)

※リリース中の製品名、番組名、個人名、企業名、団体名は、それぞれ権利所有者に帰属します。

3年連続ミシュランで☆獲得の医食同源食文化サロン 『白金劉安』が、ナチュラルローソンとコラボ商品を開発。



※こちらの画像は実際に『白金劉安』で提供されている杏仁デザートです。

～お客様とのQ & Aで知る、白金劉安の杏仁(きょうにん)デザート～

※白金劉安では、『杏仁デザート』を召し上がって戴く前に、

食材である「杏仁(きょうにん)」をお客様に2～3粒試食していただいております。

Q: ああ、アーモンド・・・？ ナッツ・・・？ ですか。苦味がほんの少しあります・・・ア！！
「杏仁豆腐(あんにと一ふ)」の味がする・・・

A: いいえ。杏(アンズ)の種子で『杏仁(きょうにん)』と称びます。
ですから、白金劉安では『杏仁(きょうにん)デザート』と呼んでおります。

Q: こんなに硬い種をどうやってこんなに滑らかにするんですか？

A: 一晩清水に浸けてふやかし、ミキシングした後「杏仁エキス」を取り出し
約10時間を費やし、このように滑らか(喉、所謂気管支に入る直前に
融ける状態)に仕立てております。

デザートとしてご提供しておりますので濃縮ミルクも併せております。

Q: 本当にスルーと喉のところで、融けていきます！自然の味がして・・・とても美味しいですネ！

A: 『杏仁デザート』は本来、喉(気管支等)をケアするために造られたものです。
・・・それからもう一つ、便通改善を期待する為のものでもあります。
でも、なんと申しましてもお客様に美味しく召し上がって戴くのが一番です！！

Q: 『杏仁(きょうにん)』が喉や便通をケアする食材だなんて初めて知りました。
本当に美味しいですね。

A: いいえ、まだまだです。
世界で一番目と自信を持って宣言出来るようこれからも精進して参りますので、
どうぞよろしく願い致します。

以上のQ & Aは、白金劉安で初めて『杏仁(きょうにん)デザート』を
召し上がったお客様との代表的な会話の内容です。

《食材メモ》北杏仁(きたきょうにん)

『北杏仁』は、中国人民共和国 東北地方で産出される杏仁で、
一般の産地とは区別しており、品質的に優れております。
本商品は『北杏仁』を使用しております。

出典: 本草経集註 別名: 苦杏仁
バラ科植物アンズ等の苦味のある種子
性味: 苦・温 肺・大腸経に入る



写真: 北杏仁(きたきょうにん)の種子

新製品リリース



3年連続ミシュランで☆獲得の医食同源食文化サロン
『白金劉安』が、ナチュラルローソンとコラボ商品を開発。

■白金劉安とは… <http://www.shirokane-ryuan.com/>

食文化サロン 白金劉安は、臨床中医に基づいた食餌療法の正しい理解と実践方法を、漢方医学の視点からの医食同源メニューとして伝える食文化サロンです。

現在、食養生研究では中国を代表する劉大器先生の処方による臨床中医学の裏付けと紀元前2世紀の文献に登場する漢方食養湯(養生スープ)とフカヒレ・コラーゲン料理を中心にしたお料理を皆様にご提供させていただいております。

2012年時点で3年連続ミシュランガイドにて星を獲得する人気店でもあります。



写真: 店舗外観



写真: 店で使用している生薬の例



写真: フカヒレ姿煮コラーゲン仕立



写真: 天然すっぽんの免疫養生スープ

■本リリースへのお問い合わせ先

～媒体への掲載について～

株式会社ズノー

マーケティング事業部 福島(fukushima@zuno.tv)

TEL:03-3548-8829 FAX:03-3548-8879

～商品について～

ローソンカスタマーセンター(お客さま相談窓口)

TEL:0120-07-3963(受付時間:月～土 9:00～17:45)

※リリース中の製品名、番組名、個人名、企業名、団体名は、それぞれ権利所有者に帰属します。