

2013年8月29日

株式会社オンリーワン

**アサヒの「ビール酵母」と銀座マクロビレストラン「G&V」が初コラボ
『胃腸ケア』のための「美容ビール酵母メニュー」を9月限定で展開
食欲そそる秋の甘い野菜と香ばしいビール酵母がベストマッチ**

キレイ料理レストラン & スクール「G&V」を運営する株式会社オンリーワン(本社 東京 社長 田中清人)はアサヒフードアンドヘルスケア株式会社(本社 東京 社長 唐澤範行)とのコラボレーションにより、2013年9月1日(日)から9月29日(日)の期間限定で、銀座キレイ料理レストラン「G&V」にて、アサヒフードアンドヘルスケア(株)のビール酵母を使用した、「美容ビール酵母メニュー」を期間限定で提供いたします。

キレイ料理レストラン「G&V」は、マクロビオティックをベースとした美容食を提供しており、美と健康をサポートする季節に合わせたメニューを月替わりで提供しています。今回のコラボレーションでは、秋口に悩まれる方が多い「胃腸疲れ」にお困りの方や、体の中からのさらなるキレイを目指す方におすすめの、マクロビオティックの理論をベースとした胃腸ケアの調理法を取り入れた独創的なビール酵母メニューをご提供いたします。

メニューは、「丸い野菜出汁のお味噌汁」(スープ)、「イチヂクとゴマガレットのバルサミコソース」、「あらめのケーキサレ」(温菜2品)、「レアチーズケーキタルト」(デザート)の4品で、ビール酵母のkokのある香ばしい苦みと、カボチャやサツマイモをはじめとした甘みのある秋の野菜とのベストマッチをお楽しみいただけます。これらのメニューは、ランチコース(2,940円)、ディナーコース(5,250円)のメニューに入っております。

今回のコラボメニューでは、幅広い料理に合わせやすい、アサヒフードアンドヘルスケア(株)のビール酵母100%の粉末タイプを使用しています。アサヒフードアンドヘルスケア(株)は、今年で発売83周年を迎えるブランド『エビオス錠』をはじめ、天然素材ビール酵母から作られた商品をシリーズ展開し、多くの年代の方々にご愛用いただいております。また、「ビール酵母」には、ビタミン・ミネラル・食物繊維など天然素材由来の成分が豊富に含まれており、“弱った胃腸”を助け、“栄養素の宝庫”とも言われております。

キレイ料理レストラン「G&V」では、アサヒフードアンドヘルスケア(株)とコラボレーションをし、ビール酵母を使用したオリジナルメニューを展開することで、お客様の更なる美と健康をサポートしてまいります。

【店舗概要】

名称: キレイ料理レストラン & スクール G&V
住所: 東京都中央区銀座 3-12-19 1階
営業時間: レストラン 11:30~18:00(月曜定休)
※不定期でディナー営業(18:00~22:00)、
カフェタイム休業(14:00~18:00)あり
スクール 19:00~21:00(不定休)



《本件に関するお問い合わせ先》

マクロビオティック料理教室 G-veggie 担当: 松矢 小島
〒144-0031 東京都大田区東蒲田 2-5-11
tel : 090-7261-1982 (松矢) 03-3739-7841 / fax : 03-3734-4788
e-mail: macro@g-veggie.com

●コラボレーション概要

名称	アサヒフードアンドヘルスケア×G&V「美容ビール酵母メニュー」
期間	2013年9月1日(日)～9月29日(日)
実施時間	ランチ営業時間 11:30～18:00 デイナー営業時間(18:00～22:00) (月曜定休・ディナータイムは不定期営業) ※ディナー営業時には、カフェタイム休業(14:00～18:00)いたします。 ※メニューは天候や仕入れ状況等の関係上、一部変更になる場合がございます。
内容	アサヒフードアンドヘルスケア(株)の天然素材ビール酵母を使ったメニューをキレイ料理レストラン「G&V」で提供。
所在地	キレイ料理レストラン&スクール G&V 東京都中央区銀座3-12-19 1階
予約電話	03-6278-8577
メニュー	シェフのおすすめフルコース(ランチコース 2,980円、ディナーコース 5,250円) コース料理内に、「丸い野菜出汁のお味噌汁」(スープ)、「イチヂクとゴマガレットのバルサミコソース」、「あらめのケーキサレ」(温菜2品)、「レアチーズケーキタルト」(デザート)の4品にビール酵母メニューを採用

●メニュー写真



「イチヂクとゴマガレットのバルサミコソース」(手前右)、「あらめのケーキサレ」(手前左)、レアチーズケーキタルト(奥)

●～「ビール酵母」とマクロビオティック～

マクロビオティックでおすすめしている食品のひとつに、「酒粕」があります。日本酒を造る途中、お酒を濾した後のものですが、実は、「酒粕」には栄養がたっぷり含まれているのです。ビール造りの工程で生まれる「ビール酵母」はビールにおける「酒粕」にあたり、こちらも発酵する段階で、麦汁の栄養分をたっぷり吸収しながら増殖するため栄養が豊富に含まれています。マクロビオティック的に考えても、ビールのいわば「酒粕」にあたる「ビール酵母」は積極的におすすめしたい食材のひとつです。

日本の伝統的な発酵食品である酒粕は、栄養価に富んだ食品として価値が見直されている食品です。酒粕を料理に活用していくことは、健康や美容にもおすすめの取り組みですx。

●キレイ料理レストラン&スクール「G&V」について

昼はレストラン、夜はスクールというユニークな W 業態で運営しております。11:30 のオープンから夕方 18:00 までは、『食べて体の内側からキレイになる』をコンセプトとし、オーガニックの穀物と野菜や発酵食品をふんだんに使った「キレイ料理」のフルコースをご提供するレストランです。「キレイ料理」とは、マドンナをはじめハリウッドセレブにも大人気のマクロビオティックの理論をベースに、オーナーのはりまや自身が考案した、食べた人の心を元気にし、内側からキラキラ美しく輝かせる「究極のバランス健康食」です。夜 19:00 から 21:00 まではマクロビオティック料理教室のほか、美、健康、ビジネス等をテーマに、女性が輝き活躍するためのサポートとなるセミナーを開催いたします。料理教室発だからこそ実現した今までにない全く新しいスタイルのお店です。

※9 月からは不定期でディナー営業を開始予定です。



●キレイ料理レストラン&スクール G&V オーナー プロフィール はりまや佳子(はりまや・よしこ)

1963 年東京生まれ。大田区在住。武蔵野女子大学(現・武蔵野大学)短期大学部家政科卒。船井総合研究所勤務をへて、1993 年より出版社に勤務。書店営業ののち単行本編集者となる。2005 年に退職後、米国クシ・インスティテュートにてキャリアトレーニングプログラム・レベルⅢを卒業し、インストラクターの資格を取得。2006 年 3 月に大田区東蒲田にてマクロビオティック料理教室 G-veggie(ジィ・ベジィ)を立ち上げ、現在 8 年目を迎える。在籍生徒数は約 200 名で、北は北海道、南は九州から通っている生徒さんも多数。2012 年 10 月には銀座にキレイ料理レストラン&スクール「G&V」をオープン。新聞、雑誌、ラジオ、テレビなどのメディアでも多数取り上げられ話題に。



● アサヒフードアンドヘルスケア会社概要

社名:アサヒフードアンドヘルスケア株式会社

所在地:〒130-8602 東京都墨田区吾妻橋 1 丁目 23 番 1 号

設立:平成6年3月14日

株主:アサヒグループホールディングス株式会社(100%)

代表者:代表取締役社長 唐澤 範行

従業員:約400名