

# 表参道のど真ん中でニンジン収穫！謎の「黒ニンジンジュース」も提供！ 「ウマ」と「ニンジン」をテーマにした体験型スポット 『UMA×NINJIN TOWER』がついにオープン!!

## 10/4(木)～10/14(日)11 日間期間限定@ZeroBase表参道

JRA日本中央競馬会は、「ウマ」と「ニンジン」をテーマにした体験型スポット、『UMA×NINJIN TOWER』をZeroBase表参道にて、2018年10月4日(木)～10月14日(日)、期間限定でオープンいたしました。オープン初日から多くの方にご来場いただいております。



『UMA×NINJIN TOWER』は、競馬が大好きな人も競馬に興味がない人も気軽に「ウマ」を楽しめる、「ウマ」と「ニンジン」をテーマにした体験型スポットです。普段競馬に親しみがない女性や若者でも競馬やウマを身近に感じていただけるようニンジンの収穫体験やオリジナルドリンクをご用意しています。

店舗1階では、おしゃれな街・表参道で、プランターからお好きなミニキャロットを引き抜く収穫体験を行っていただけます。収穫したミニキャロットは、お土産としてお持ち帰りいただける他、リアルすぎる「ウマロボ」との写真や動画撮影もお楽しみいただけます。

また、2階では近年スーパーフードとして注目が高まっている「黒ニンジン」から作った究極のニンジンジュースを1日限定50名様に無料提供いたします。管理栄養士・美容アドバイザーの豊田愛魅先生に飲みやすく美容と健康に良い「黒ニンジンジュース」を監修いただきましたので是非ご試飲ください。その他、馬の顔の形をした「ニンジンうまんじゅう」のプレゼントなど楽しめる体験コンテンツを様々をご用意しておりますので、『UMA×NINJIN TOWER』にぜひご来場ください。

### 『UMA×NINJIN TOWER』開催概要

- ・店舗名 : UMA×NINJIN TOWER
- ・企画概要 : 「馬」と「ニンジン」をテーマにした期間限定体験型スポット。競馬未経験の方でも気軽に楽しんでいただけるように様々な体験コンテンツをご用意しております。
- ・開催場所 : ZeroBase表参道 (港区南青山5-1-25)  
東京メトロ「表参道駅」より徒歩1分
- ・開催期間 : 2018年10月4日(木)～10月14日(日)  
10:00～21:00
- ・URL : <https://umabi.jp/umaninjin/>



## 体験コンテンツ

### ①表参道ど真ん中で！ウマも大好きミニキャロット収穫体験

1Fでは、本物の葉つき「ミニキャロット」が植えられたアクリルプランターがあり、好きなミニキャロットを引き抜く収穫体験を行っていただけます。「表参道でニンジン収穫する」という非日常体験をお楽しみください。収穫したミニキャロットは、お土産としてお持ち帰りいただけます。



### ②まるでホンモノ?!リアルすぎる「ウマロボ」フォト体験

最新技術を駆使して開発されたリアルな「ウマロボ」が表参道に出現。収穫したニンジンと一緒に精巧な動きをする「ウマロボ」とインスタ映えする写真や動画撮影をお楽しみください。



### ③ドキドキレース体験で限定スイーツ「ニンジンうまんじゅう」をGet！

2FではCGのユニークな疑似レース体験が可能！

1Fで収穫したミニキャロットに貼られたシールのウマが1着になると、ここでしかもらえない「ニンジンうまんじゅう」をプレゼントいたします。

※数に限りがありますのでご了承ください。



## ④1日50杯限定！究極のスーパーフード「黒ニンジンジュース」を無料提供！

### 普通のニンジンジュースとの飲み比べも！

スーパーフードとして注目が高まっている「黒ニンジン」で作った究極のニンジンジュースを、1日50杯限定で来場者に無料提供いたします。「黒ニンジン」は、黒豆の約11倍のポリフェノールを含み、ビタミンCは一般的な人参の約5倍含まれている栄養素の高いニンジンです。その栄養の高さから、アンチエイジングが期待できると注目を集めています。

「黒ニンジンジュース」は、TVをはじめ多くのメディアで出演している管理栄養士・美容アドバイザーの豊田愛魅先生が監修。素材そのものの味を楽しめるだけでなく、美容にもいい成分を含んでいます。また、普通のニンジンジュースもご用意していますので、ぜひ飲み比べをして究極の「黒ニンジンジュース」の感動をご体験ください。



### ◆「黒ニンジンジュース」のお味は?? 試飲された方の声

ニンジンじゃないみたい。  
ニンジン苦手だけど飲みやすい!

普通のニンジンと色も味も全然違う!

こんなに真っ黒なの?!  
見た目によらず甘い~! 女子みんな好きそう!

すごい!  
大地の味がする!  
健康になりそう!



毎朝飲んだら  
お肌に良そう!  
! 等

### 「黒ニンジンジュース」監修

#### 管理栄養士・美容アドバイザー・豊田愛魅先生

<プロフィール>

東京家政大学卒業後、オーガニックカフェにて管理栄養士としてメニュー開発を行う傍らTVやラジオに出演。その後、美容業界のマーケティングなどにも携わる。人に分かり易く伝える事を得意とし、現在では幅広く活動中。誰にでも真似できるスポラな美容法が人気の管理栄養士。テレビ、書籍などメディア出演多数。「ガン 認知症 糖尿病を予防するにんじんドレッシング健康法」(アスコム) 監修。



栄養価が高い「究極のニンジン」、それが「黒ニンジン」です。抗酸化成分の代表格でもあるβ-カロテンはもちろん、**黒豆やワインなどに含まれる有名なポリフェノール**の一種である**アントシアニン**も豊富に含まれており、その量、なんと黒豆の**11倍**、ぶどうの**4倍**とされています。その他、**鉄分やカルシウム、カリウム、食物繊維なども通常のニンジンより豊富**。オレンジ色の色素成分、β-カロテン量は少し少ない目ですがトータルで考えると、**スゴイ栄養価の持ち主であるスーパーフードの中のスーパーフード**と言えます。

会場では、「ウマロボ」のリアルさが想像以上！インパクト大でテンションが上がります。明るく楽しいイベントなのでご来場の方皆様に「ウマ」と「ニンジン」のワクワク感をお楽しみいただけたと思います。

### <参考情報> 注目のスーパーフード「黒ニンジン」って何?

黒ニンジンとは、原種に近いニンジンで、話題の抗酸化・アンチエイジング栄養素「ポリフェノール」の中の「アントシアニン」を豊富に含む機能性野菜です。

現在世界の中で黒ニンジンが一番多く栽培されているのが、「トルコ共和国」です。3000m級の山々に囲まれたトルコの大平原で栽培された黒ニンジンとは、ヨーロッパで美と健康の「機能性野菜」として注目を集めています。トルコの首都イスタンブールの街角のジューススタンドでは「黒ニンジン」を絞ったフルーティーな「サルガムジュース」が愛飲されており、トルコの人々には身近な野菜になっています。

