



コールドプレスジュースと合わせて“置き換えダイエット”にも最適

好きな効果をプラスできる“ブースター”と“スイーツ”を販売開始

- 肌のリフトアップやビタミン補給などに最適なブースター全 5 種
- “パルプ”と呼ばれるジュースの搾りかすを使用したケーキなどスイーツ全 2 種

株式会社イーজেイ(所在:東京都千代田区 代表取締役:岩崎亘)は、東京・麹町で運営する「EJ JUICE&SOUP」にて、コールドプレスジュースに合わせて好きな効果をプラスできる“ブースター”とジュースに使用しているナッツや“パルプ”と呼ばれる搾りかすを使用したスイーツの販売を開始しました。



▼ブースターについて

トッピングのメニュー“ブースター”では、コールドプレスジュースに合わせて、ハーブやプロテインを選び、好きな栄養素や効果をプラスできます。

・タイのオーガニックハーブ全 4 種 ￥50

厳しい自然環境の中で自生している貴重な原種だけを使用。アンチエイジングに欠かせない抗酸化作用が期待できます。

・プロテイン ￥50

カゼイン抜きの高純度のホエイプロテイン。良質なタンパク質が栄養素の吸収力を高めます。

▼スイーツについて

コールドプレスジュースを絞ったあとにできる、食物繊維たっぷりの“パルプ”を利用したケーキなど、要望の多かったスイーツのメニューが登場。砂糖不使用。自然な甘みのデーツシロップと話題のオメガ 3 脂肪酸が豊富に含まれるナッツで作るヘルシーなグラノーラバーはコールドプレスジュースと合わせて、朝食の“置き換えダイエット”にも最適です。

・キャロットケーキ ￥250

にんじんの“パルプ”を使用した、食物繊維たっぷりのヘルシーなケーキ。ふんわりもちっとした食感が特徴です。アメリカやイギリスで古くから親しまれる優しい味は朝食やランチの代わりにもおすすめ。

・グラノーラバー ￥150

オメガ 3 脂肪酸を豊富に含む、クルミ、カシューナッツ、アーモンドの3種ナッツのグラノーラバー。デーツシロップの優しい甘さが特徴です。小腹を満たすのにぴったりなワンハンドスイーツ。

<EJスイーツの特徴>

- ジュースを絞ったあとにできる、食物繊維たっぷりの“パルプ”を使用
- 砂糖不使用。デーツシロップやはちみつを使った穏やかな甘み
- お菓子研究家関口愛監修のオリジナルレシピ



■お菓子研究家/関口愛

旅する小さなお菓子屋さん fikafabriken 主宰。店舗を持たず、マルシェへの出展や、ケータリング、カフェでの委託販売などを中心に活動中。「お菓子で人々にハッピーを届ける」をモットーに、大切な人とほっと一息つける時間を届けられるようなお菓子づくりを目指しています。主な出展「青山パン祭り」「北欧マルシェ」「スウェーデン大使館 Christmas Bazaar」レシピ提供『世界のホットドリンクレシピ』（誠文堂）

<プースター 全5種>

ハーブ				プロテイン
モリンガ	ワーンチャックモツルーク	ヤーヌワットメーオ	ランチュー	ホエープロテイン
”奇跡の木”や”生命の木”などと呼ばれるのハーブは、100%ナチュラルなマルチ ビタミン、マルチミネラル、マルチアミノ酸を含有しています。	タイの女性なら知らない人はいない婦人薬の代表的なハーブ。主な機能にリフトアップ、収斂、美白、美肌、出産後の子宮の収縮促進	血液の濾過機能を司る腎臓をきれいにし、腎機能を健やかに保つハーブ。血液の濾過機能を向上させ、体の隅々まで綺麗にしてくれます。	解毒の薬草として重宝されてきたハーブ。フラボノイド成分やポリフェノールが体内に残留した鉛、水銀、ヒ素などの重金属をデトックスしてくれます。	余計な添加物を加えていない100%ピュアなホエープロテイン。栄養吸収を高める良質なたんぱく質が摂取できるためトレーニングの方にもおすすめ。

■EJ JUICE&SOUP について

忙しい現代人が抱えるカラダの悩みを解決するコールドプレスジュースとスープの店。

- ・ 管理栄養士・野菜ソムリエが監修し機能性にこだわったメニュー
- ・ 生産者から直送した、厳選した旬の野菜・果物を使用



<コールドプレスジュースの特徴>

野菜や果物を熱の発生を抑えながら压榨して抽出したジュース

- 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。
- 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。

■店舗詳細

EJ JUICE & SOUP 麹町本店

住所/ 〒102-0083 東京都千代田区
麹町 3-5-5 サンデンビル 1F
(麹町駅徒歩 1 分・半蔵門駅徒歩 4 分)

TEL/ 03-6265-6788

営業時間/ 月 9:00-20:00、火-金 8:00-20:00
土 9:00-19:00、日曜日定休



■株式会社イージェイとは

2015 年 4 月設立。食と農のちからで手軽にたのしく健康的な生活を実現させることを目指し、2015 年 8 月からコールドプレスジュースとスープの専門店『EJ JUICE & SOUP』を運営しています。管理栄養士、野菜ソムリエ監修の元、味と栄養価、そして旬にこだわったメニューを提供。自身も専業農家の長男として生まれ育った代表岩崎の構築したネットワークにより、有機や減農薬といったこだわりの農産物を生産者から直接仕入れています。

詳しくは、<http://e--j.jp> をご覧ください。

< 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