



EJ JUICE & SOUP

2016/3 月吉日

PRESS RELEASE

花粉症対策に、みかん・グレープフルーツ・レモンのトリプルパンチ！ 春限定のコールドプレスジュース新発売！3月22日(火)より

- 市場に出回らない“規格外農産物”のみかんを使用。食品廃棄削減と農家支援につながる商品。

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・麹町と渋谷で運営する「EJ JUICE&SOUP」にて、春限定のコールドプレスジュース「スプリングパンチ」の販売を開始いたしました。

イーজেイ(以下、EJ)では、有機栽培や減農薬の農産物をできる限り生産者から直接仕入れています。また、形の不揃いさや表面の傷のため、味や中身には問題がないにも関わらず市場に出回りにくい“規格外農産物”の活用に取り組んでいます。それらは農協や卸市場を通じた従来の販売ルートでは、通常の数分の一から数十分の一程度の価格しか付かないため、廃棄されてしまう場合も少なくありません。EJ では生産者と直契約を結ぶことで、この“規格外農産物”を適切な価格で仕入れ、食品廃棄の削減と生産者の収入向上に貢献しています。同時に、良質な農産物を規格品に比べ安価に仕入れ、“リーズナブルで高品質”なジュースの提供を実現しています。

新商品の「スプリングパンチ」では、静岡の岩崎農園から仕入れた規格外の温州みかんを使用しています。みかんに含まれるノビレチンはアレルギー症状を緩和する作用があるため、この季節、花粉症に悩んでいる方にもぴったりです。同様に、レンコンに含まれるムチンには、粘膜の保護してくれる成分が含まれており、合わせて摂取することで辛い鼻炎を和らげます。

EJ ではこれからも大切に育てられた素材を残さず丁寧に使用し日本の農業を応援すると共に、食と農の力で健康的な生活づくりに貢献して参ります。



EJ JUICE & SOUP 春限定コールドプレスジュース



花粉症対策、脂肪燃焼のぴったりの1本

SPRING PUNCH

スプリングパンチ ¥650(税込)

使用食材:みかん、グレープフルーツ、レモン
れんこん、りんご、ミント、その他柑橘

みかん、グレープフルーツ、レモンの柑橘類に含まれるノビレチンがアレルギー症状を緩和。れんこんにに含まれるムチンには粘膜を保護する成分があり、鼻炎や花粉症による症状を和らげます。また、りんごのペクチン、レンコンのタンニン、ミントのポリフェノールにはアレルギー抑制作用があります。柑橘のさわやかな甘みとミントの爽快感で、すっきりリフレッシュできる1本です。

規格外農産物とは

規格外農産物とは...形の不揃いさや表面の傷のため、“規格外”となってしまった農産物。味や中身には問題がないにも関わらず、(みかんの場合)通常の1/30程度の価格しか付かない。収穫量の20~40%を占めるが、流通を断念し廃棄してしまうみかん農家も多い。EJでは、規格外品を仕入れることで、食品廃棄(フードロス)の削減と農家の収入アップに貢献してゆきます。



形の不揃いさや表面の傷のため、市場に出回らず廃棄されてしまうことも多い規格外のみかん。

■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圧搾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



EJ JUICE & SOUP 渋谷店

住所/ 〒150-0002 渋谷区渋谷 2-10-2
Aphroditeビル
(渋谷駅徒歩6分・表参道駅より徒歩7分)
TEL/ 03-6805-0931
営業時間/ 火~金 8:00~19:00、
土日月祝 10:00~19:00 不定休



■株式会社イージェイとは

食と農の力で手軽に健康的な生活を実現させることを目指し、2015年からコールドプレスジュースとスープの専門店『EJ JUICE & SOUP』を東京・麹町、渋谷で運営。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している。農家の長男でもある代表岩崎のネットワークにより、有機や減農薬の農産物を生産者から直接仕入れのほか、規格外農産物の活用にも取り組んでいます。http://e--j.jp



EJ JUICE & SOUP



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イージェイ 岩崎・橋本

TEL/FAX: 03-6265-6788 MAIL: pr@e--j.jp