

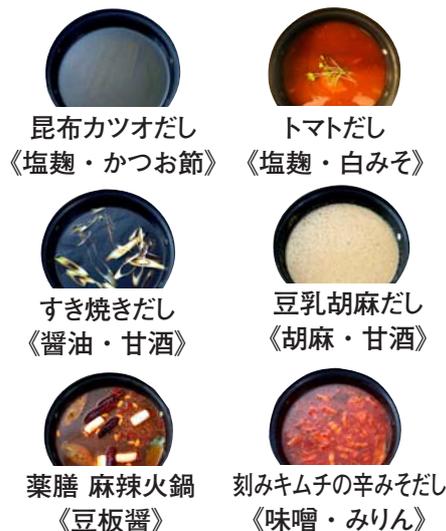


OMATCHA SALON

発酵食品を使用した
トレンド発酵鍋ヘルシー & ビューティ
美味しく「菌活」「腸活」ヘルシー & ビューティ！「菌活 そばしゃぶ発酵鍋」で美味しく「菌活」&「腸活」
お好みの出汁を選び、1人に1つの鍋で自分のペースでお楽しみいただけます。「OMATCHA SALON (オマッチャサロン) 淀屋橋」
発酵食品を使用した「そばしゃぶ発酵鍋」が新登場！株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区鶴野町) が展開する、OMATCHA SALON (オマッチャサロン) 淀屋橋にて**冬の限定メニュー**として霧島山麓豚と宇治抹茶そばが絶品の「霧島山麓豚と宇治抹茶そばの菌活 そばしゃぶ発酵鍋」の提供を開始します。

霧島山麓豚と宇治抹茶そばの菌活 そばしゃぶ発酵鍋 ¥2,500 (税抜) 1人前

選べる発酵出汁は《6種》

OMATCHA SALON では、この冬の**トレンド発酵鍋**として、塩麴、甘酒、味噌といった日本の伝統食品やキムチや豆板醤など世界でも親しまれている食品まで、様々な発酵食品を具材や出汁に使用した「霧島山麓豚と宇治抹茶そばの菌活 そばしゃぶ発酵鍋」が新登場！「昆布カツオだし (塩麴・かつお節)」「トマトだし (塩麴・白みそ)」「すき焼きだし (醤油・甘酒)」「薬膳 麻辣火鍋 (豆板醤)」「刻みキムチの辛みそだし (味噌・みりん)」「豆乳胡麻だし (胡麻・甘酒)」の選べる6種類の発酵食品の力を加えた出汁が見事な旨味を演出。つけだれも5種《香味柚子・酢橘ポン酢・胡麻くるみ・ピリ辛豆乳・ラー油》からお選び頂ける「菌活 そばしゃぶ発酵鍋」上品で味わい深い「霧島山麓豚」と一緒にしゃぶしゃぶしても美味しくも美味しい宇治抹茶そばとお楽しみください。抹茶は日本が誇る
スーパーフード

緑茶の一種を粉末にしたもので茶葉をそのまま食べる為カテキンなどの有効成分の摂取がアップ。海外でもアンチエイジング食材として、セレブやヘルシー志向の人たちに大人気。

霧島山麓豚

南九州の大自然の中で、新鮮な空気をたっぷり吸ってのんびり育った霧島山麓豚は上品で豊かな味わいが自慢です。厳選した飼料を与えることにより、肉質が良く、豚肉独特の臭みがない豚肉に仕上がっています。赤身の部分に白くあっさりした脂肪が適度に含まれていますので、ジューシーでやわらかな食感です。

《発酵食材の効能》

発酵とは、目に見えない微生物の働きによって食物などが分解され、人にとって有益になる成分に変化すること。日本古来の保存技術である発酵には、栄養成分がアップするだけでなく、旨み成分も増加させる効果があります。また、発酵食品に含まれる酵素や乳酸菌が腸内環境を整え、免疫力の強化やアンチエイジング効果も期待できます。

塩麴

アミノ酸やビタミンが豊富に含まれています。また、消化酵素を含んでいるため、胃腸への負担も軽くなります。

味噌

ビタミン、ミネラル、タンパク質、イソフラボンなどが豊富に含まれているため、糖尿病予防、高血圧の改善、がん予防、老化防止などにも効果的。

甘酒

飲む点滴”とも言われています。発酵の力で栄養価が高くなり、身体に吸収されやすくなるのが健康にいい理由です。

豆板醤

ソラマメ、唐辛子を主な原料として発酵させてつくる調味料です。ビタミンとたんぱく質が多く含まれ、食欲増進や腸の働きをよくする効果があります。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当：後閑 MAIL: gokan@airinc.jp TEL.06-6292-6966