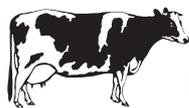


発酵食品を使用した
トレンド発酵鍋



CHEESE
CRAFT WORKS

ヘルシー & ビューティ
美味しく「菌活」「美肌」

【2019年トレンド鍋発表！】 チーズ料理専門店が提案する発酵食品「チーズ」「味噌」「キムチ」といった伝統食品を使用した美味しくてカラダにも良い「発酵鍋」

**【美肌！菌活！発酵鍋！】カマンベールとモzzarellaのトマト鍋
11月11日（月）チーズの日より『発酵鍋』フェア開催！**

株式会社 LIFEstyle（本社：大阪市北区鶴野町）が展開する、チーズ料理専門店『CHEESE CRAFT WORKS（チーズクラフトワークス）』が **2019年11月11日（月）チーズの日**より、2019年のトレンド発酵鍋をスタートいたします！



カマンベールとモzzarellaのトマト鍋 ¥1,680（税抜）1人前 ※2人前から注文可 ※追加：♫のリゾット（1人前）+300（税抜）

CHEESE CRAFT WORKSでは、冬向けの**トレンド発酵鍋**として、代謝を促し腸の働きを整え美肌効果も期待できる、美味しくてカラダにも良い発酵食品を使用した**「カマンベールとモzzarellaのトマト鍋」**が新登場！**チーズ、キムチ**といったおなじみの**発酵食品**はもちろん、**白味噌とトマト**を出汁に使った体の芯から温まる**発酵鍋**です。お肉を2種（鶏・豚）からお選び頂け、最後の♫にチーズリゾットとしても楽しみいただける一品です。

さらにチーズと秘伝味噌（発酵食材：コチュジャン）がベースの自家製タレでお肉や野菜、トッポギを味付け、当店大人気の「天使のチーズフォンデュ」（グリエール、エメンタール、フロマージュブランを使用）と、とろ〜りとろける熱々ミックスチーズで絡めていただく**「チーズフォンデュタッカルビ」**などもお楽しみいただけます。

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。

チーズ

チーズには“必須アミノ酸”がバランスよく含まれています。必須アミノ酸というのは、疲労回復や肝機能改善、そして集中力増進やリラックス効果、さらには美肌や脂肪燃焼の効果がありココロとカラダの健康にとって大切な栄養素です。

白菜キムチ

植物性の生きた乳酸菌をそのまま腸まで届かせることができ腸内環境を整えることにより美肌効果も期待できます。また、乳酸菌を取ることで免疫力を高め病気を未然に防ぐ事もできます。

白味噌

白味噌スプーン1杯にはヨーグルト100gと同量の乳酸菌が含まれているため、腸内環境を整える効果が期待できます。白味噌に含まれるGABA（脳の興奮を抑える神経伝達物質）が、興奮やイライラをやわらげリラックス効果があります。



●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



CHEESE
CRAFT WORKS

● CHEESE CRAFT WORKS について ●



CHEESE CRAFT WORKS の『モッツァレラチーズ』『フロマージュブラン』『リコッタチーズ』は、自然豊かな北海道の牧場から、厳選された生乳で作られ鮮度を保ったまま毎日空輸で届きます。北海道の良質な国産フレッシュチーズの素材を生かした料理をはじめ、国内外から取り寄せた常時 20 種類以上のチーズを個性豊かな料理でおもてなしするチーズ料理専門店です。

■店舗概要

店舗名：CHEESE CRAFT WORKS (チーズクラフトワークス) 業態：チーズ料理専門店

・販売期間：2019年11月11日(月)～12月末 ・販売時間：17時～

■販売店舗《関東》

- ・玉川高島屋 S・C 店：東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 南館 8F TEL.03-6447-9253
- ・池袋 PARCO 店：東京都豊島区南池袋 1-28-2 池袋パルコ 本館 8F TEL.03-6812-1899
- ・吉祥寺店：東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-9-12 エビス会館 3 階 TEL.0422-27-1853
- ・ダイバーシティ東京プラザ店：東京都江東区青海 1-1-10 ダイバーシティ東京プラザ 2F TEL.03-6426-0451

■販売店舗《名古屋》

- ・名古屋 PARCO 店：愛知県名古屋市中区栄 3-29-1 名古屋パルコ 西館 2F TEL.052-264-8641

■販売店舗《関西》

- ・なんばパークス店：大阪市浪速区難波中 2-10-70 なんばパークス 4F TEL.06-6636-3133
- ・あべのハルカスダイニング店：大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43
あべのハルカス近鉄本店タワー館あべのハルカスダイニング 12F TEL.06-6690-0653
- ・中崎店：大阪市北区中崎西 2 丁目 4-26 「高架下 60 号」 TEL. 06-6373-2331

■URL：<https://www.cheese-cw.jp/>

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle	ブランド	・ OMATCHA SALON ・ metcha matcha ・ 千成屋珈琲 ・ 龍珍珠
所在地	大阪市北区鶴野町 2 番 1 号 403 号室		
代表者	濱田栄一		
資本金	30,000,000 円	URL	http://lifestyle-inc.jp/
設立	2009 年 2 月 20 日		
事業内容	飲食店の企画・運営		

●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