

冬のカラダにうれしいこだわりの食材をアメリカで人気の“ショット”スタイルで

- 浅草農園Farm Bar×HUROM -

スーパーフードクリエイターWOONINさんがプロデュースする ジュースショットメニューを1月1日（日）より提供開始

HUROM株式会社（所在地：東京都中央区）は、『浅草農園Farm Bar』（東京都台東区）とコラボレーションし、スーパーフードクリエイターWOONINさんプロデュースによる、生姜、ウコンなど冬のカラダにうれしい食材をヒューロムスロージューサーで搾り、栄養素が凝縮されたジュースショットメニューを2017年1月1日（日）より提供を開始致します。



ASAKUSA FARM
浅草農園



ヒューロムスロージューサーは、低速で回転するスクリュウが食材を圧して搾ることで栄養素の損失を最小限にとどめるスロー・スクイーミング・テクノロジーを世界で初めて採用しました。ヒューロムスロージューサーから搾られる「スロージュース」はこの技術により食材本来の味と栄養をお楽しみ頂けます。

11月よりスーパーフードの第一人者であるWOONINさんがプロデュースする浅草農園Farm Barと弊社がコラボレーションし、産地にこだわった希少な旬の野菜や果物をヒューロムスロージューサーで搾り、季節の味と食材が持つ栄養をそのままお楽しみ頂ける“旬まるごと”ドリンクを提供しています。

1月より新メニューとして提供を開始するのは、薬効が期待できる植物性の食材を搾って栄養素を凝縮させたジュースをショットグラスで飲む“ジュースショット”です。ショットはアメリカのジュースリーなどで定番のメニューで、風邪をひいたときなどに一口で手軽にエネルギーチャージできることから人気のジュースです。

メニューは、生姜、レモンを搾ったジュースにハチミツを加えた、定番の生姜ショット「COLD KILLER」、栄養豊富なウコン（ターメリック）と生姜、レモンを搾ったジュースにカイエンヌペッパーを加えたスパイシーなウコンショット「SAMURAI」、甘酒に生姜、ビーツを搾ったジュースを加えたピンク色が華やかな甘酒ショット「GEISHA」の3種です。いずれも浅草農園ならではの厳選食材をヒューロムスロージューサーを使って搾るため、食材そのものの栄養を損なうことなく摂取することができます。

また同日より、ヒューロムスロージューサーを用いてなめらかに搾ったあずきを甘酒で割った、この季節にピッタリの「甘酒しるこ」も提供致します。この時期ならではのホットドリンクにてご提供いたします。

いずれも風邪や冷え、胃腸の疲れが気になるこの季節にピッタリのドリンクとなっております。浅草農園Farm Barと弊社のコラボレーションにより生まれたスペシャルドリンク、ぜひお試しください。

<Menu> 1月提供開始 新メニュー

ジュースショット (3種)

生姜ショット「COLD KILLER」 (約50ml、500円)

定番のジンジャーショット。生姜に含まれ、風邪予防にも効果があるとされるジンゲロールにより飲んだ瞬間カラダが温まる感覚を味わえます。ピリッと刺激的なスパイシーな味でリフレッシュできます。

<使用食材> 愛媛県産生姜、愛媛県産レモン、国産ハチミツ



ウコンショット「SAMURAI」 (約50ml、500円)

ウコンに生姜とカイエンヌペッパーを加え、侍の刀のような切れ味の良いスパイシーさが特徴。食べ過ぎ、飲みすぎた翌日のリカバリーにも◎。ウコンは、季節に合わせて、クルクミンが豊富な秋ウコン、もしくはウコンの王様とも言われ、精油成分、マグネシウム豊富な春ウコンを使用します。

<使用食材> 沖縄県産ウコン、愛媛県産生姜、愛媛県産レモン、有機カイエンヌペッパー



甘酒ショット「GEISHA」 (約50ml、500円)

美肌、脂肪燃焼、疲労回復、整腸作用などに役立つ栄養を豊富に含む甘酒に、生姜とビーツをプラス。淡いピンク色が美しい華やかなショットです。

<使用食材> 麴甘酒、愛媛県産生姜、国産ビーツ



搾り小豆と米麴の甘酒しるこ (200ml、500円)

ヒューロムスロージューサーでなめらかに搾ったあずきを甘酒で割った、この季節にピッタリのドリンクです。食物繊維やビタミンが豊富なあずきと、「飲む点滴」とも言われる甘酒による栄養豊富なドリンクを、冷えた体を温めるホットでお召し上がり頂けます。

<使用食材> 甘酒、小豆



提供中メニュー“旬まるごと”ドリンク

生姜とパクチーとケール (900円)

<使用食材> 生姜、みかん、パクチー、洋ナシ、ケール、リンゴ

紫いもとニンジン (900円)

<使用食材> 紫いも、ニンジン、リンゴ

柿とミカンとレンコン (900円)

<使用食材> 柿、レンコン、みかん、グリーンレモン



※価格は税込み価格です。

※食材に含まれる栄養素から期待できる効果をご紹介します。必ずしも効果を保証するものではありません。

※食材の収穫及び入荷状況により、食材の変更や提供を早期終了する場合がございます。

レシピ監修：WOONINさん（浅草農園Farm Bar プロデューサー）



スーパーフード&ライフスタイルクリエイター

1973年生まれ。ニューヨーク市立大学ハンター校卒業。

2009年会社員時代にローフード、スーパーフードのウェルネスフードに魅了される。現在ローフード教室「R.A.W.」主宰の他、雑誌や書籍でのレシピ考案やスタイリング、企業の商品開発など活動の場を広げ、活躍中。

著書『美と恋に効くりアルローフード&スーパーフードレシピ』（三空出版）、

『Kombucha Recipes Book』（グラフィック社）、

近著『ジャースムージー & サラダ』（主婦の友社）が好評発売中。

サイト：www.woonin.jp Instagram: @woonin_lifestyle

浅草農園Farm Bar 店舗情報

店舗名 : 浅草農園Farm Bar

コンセプト : この時期に、ここでしか採れない全国各地の旬の野菜や果物を販売する、都市型直営店（都市型マルシェ）です。産地のストーリーと生産者の思いを、しっかりと消費者の皆様へ伝え、生産者と消費者がまるで家族のような関係になれる店作りを目指しています。商品の付加価値を伝えられる売り場で、自信を持って勧められる、本当に美味しい物だけを販売しています。

住所 : 〒111-0032
東京都台東区浅草2-6-7 まるごとにつぼん1F

営業時間 : 10:00-20:00



ヒューロムスロージューサーについて

HUROMは1974年に「1杯のジュースで人々を健康にしたい」という創業者の思いの元に創業いたしました。以来、社名にも込められた「人類（ヒューマン）のために」という理念のもと、いちばんの栄養である野菜・果物が持つ自然の恵みを最も効率的に摂取するためのスロージューサーの研究開発を行っており、2005年に世界初の低速搾汁方式（SST）ジューサーを発表しました。累計販売台数は770万台を突破、世界85カ国で愛用されている※1、世界シェアNo.1のスロージューサーブランドです。※2



※1. 販売台数、展開国数は2016年4月時点。

※2. ユーロモニター国際調査。2014年 小売販売台数ベース。世界のジューサー市場の71%を構成する10ヶ国（2014年実績値）において、2016年2月-4月に実施された調査の結果に基づく。

本調査データの使用期間：2017年4月20日まで

使用可能範囲：番組、記事、WEBサイト、SNSなど活用範囲制限無し。