NEWS RELEASE

2018 年 4 月 27 日
株式会社スギ薬局

スギ薬局『カラダ想いの贅沢ランチパーティ』を開催
～管理栄養士がメニューを開発・監修～

株式会社スギ薬局（本社：愛知県大府市　代表取締役社長：杉浦克典）は、昨年に引き続き、本年4月、関東・中部・関西各エリアの著名レストラン3会場を利用した「カラダ想いの贅沢ランチパーティ」を開催しました。

「高タンパク・低糖質にトコトンこだわる」「カラダに良いメニューでもＳＮＳ映えする」「店舗で販売している商品を取り入れ、ご家庭でも気軽に作れる」といったコンセプトのもと、スギ薬局の管理栄養士がランチメニューの開発・監修に携わり、当日は、担当の管理栄養士が自ら、メニューの説明や健康についてのトークショーを実施しました。
参加されたお客様には、健康志向の贅沢ランチを満喫して頂くとともに、健康に関しての知識も得て頂く機会となりました。

今回は、日頃からスギ薬局をご利用されているお客様の中から抽選※1 で選ばれた方々に参加して頂きました。今後も、このようなお客様と接する機会を増やし、スギ薬局の魅力や取組みをより多くの皆様に知っていただきたいと考えております。

※1…抽選で外れてしまった方の中から、さらに抽選 300 名様に
「管理栄養士監修オリジナルロールケーキ」をプレゼント。

記

■「カラダ想いの贅沢ランチパーティ」開催概要

＜会場＞
・名古屋会場／4/13(金)　アルカンシエルガーデン名古屋　　50組100名様
・大阪会場　／4/20(金)　アルカンシエルluxe　mariage大阪　50組100名様
・東京会場　／4/27(金)　アルカンシエル南青山　　50組100名様

＜メニュー概要＞
スギ薬局の管理栄養士の監修のもと、高タンパク・低カロリー・低糖質・食物繊維摂取を意識したオリジナルメニューとして「坂元の黒酢を使った前菜」「天然甘味料ラカントを使ったデザート」、さらに当日参加されたお客様へのお土産も「スーパーフードで有名なスピルナを使ったバウンドケーキ」にするなど、「カラダによいだけでなく、低糖質でも美味しいオリジナルメニュー」をご提供しました。

■当日の料理写真

●前菜

●スープ

●魚料理

●肉料理

●デザート

※3会場統一メニュー
※前菜、デザートはスギ薬局管理栄養士の開発・監修メニューをご提供。

●会場（大阪会場）

●開発・監修に携わったスギ薬局管理栄養士からの解説

●メニュー表（各会場共通）

スギ薬局グループ

カラダ想いの
贅沢ランチ
～ご招待キャンペーン～

MENU

【Hors-d' œuvre】
Carpaccio de saumon et dorade aux mûrde
mure orange et cocotte aux gelée de KURUMI
紅鮭サーモンと真鯛のカラダ想いウルバッチョサラダ
～オレンジソースと黒酢ジュレを添えて～

【Soupe】
Potage crème de légumes mûres
黒酢野菜のクリームスープ

【Poisson】
Poêle de loup de mer sauce beurre blanc
スズキのポワレ　淡雪風味のブールブランソース

【Viande】
Rôti de filet de veau et champignon étouffée sauce mûrée
仔牛フィレ肉のロースト　シャンピニオンデュクセル
ソースマデラ

【Dessert】
「Tiramisu」「glace de le lait de soya」et fruits
赤ずきんのティラミス&豆乳アイス
～カラダ想いの低糖質仕立て～

Pain Beurre
パン　バター

Café Thé
コーヒー　紅茶

2013.4.20　アルカンシエルリュクスマリアージュ大阪に於いて

●特に人気の高かったデザート
「ティラミス＆豆乳アイス」のレシピ

ティラミスと豆乳アイスクリーム　フルーツを添えて
「Tiramisu」glace de le lait de soya,et fruits

材料	単価	使用料		備考
チョコレートスプレ生地	直径18cm 1枚25kg 3枚分	1.5mmにホット紙ロロ巻く		
クリームチーズ 四つ葉		200g		名糖
無塩バター		80g		
ココアパウダー 三島		16g		
粉糖		8個		
卵白		8個		
ラカントS 800g 常盤 ¥2,100		140g		
湯浴 160℃中/160℃中 42分				
フランボワーズソース	8人前			
フランボワーズピューレ		50g		
水		15g		
ラカントS 800g		5g		
ボックルモン 720cc		2.5g		
SOSAジュルテ-レ-JCOLD 500g		2g		
合計	¥0	1人前		

料理方法
チョコレートスプレ
1 オーブンを160℃に設定する。型の下にはクッキングシート、オイルにはミシュートリングを使用
　デコレーター用を3.5cmとして、底が高くなり型サイズを使用しました。
2 ボールにボンボード粉とカネ、クリームチーズ、バターを合わせ滑らかになるまで混ぜ合わせる。
3 ココアを別工面ず、粉糖を3回ふるいにかけて、
4 ケンミンアメに卵白とラカントSを入れて、ふわ白泡立てる。
5 上記のボウルンプを半量ずつ混ぜ合わせ型に流し入れ表面をレオーブンで焼く。
フランボワーズソース
1 ボックルにフランボワーズピューレ、水、ボックルモンを入れ別でラカントS、ジュルテレンを合わせたものをハーピックスをふりながら合わせてから煮溶を行う。

【こだわりポイント】

・甘くておいしいのに、小麦粉・砂糖不使用で低糖質・高タンパクを実現

市販のスイーツは、糖質が多く、ダイエットには大敵でした。このデザートは、小麦粉・砂糖不使用で、低糖質（チョコレート1粒分の糖質量）でありつつも、豆乳やチーズ・卵などを使用し、高タンパクに仕上げた「からだ想いのスイーツ」となっております。

【本件に関するお問い合わせ先】
スギホールディングス株式会社　広報・CSR 室
〒474-0011　愛知県大府市横根町新江 62 番地の 1
TEL：0562-45-2700（代表）　受付時間　平日 9：00～18：00