



ニュースリリース 各種企画にお役立てください。



医療機関とレストランが共同開発！ 免疫力を高めて、細胞から若々しくなる アンチエイジングディナーを新発売 1/2

アチーブメント株式会社（東京都品川区）の子会社アチーブメントダイニング株式会社は、免疫療法を行うセレンクリニック（東京都港区）の協力の下、アンチエイジングディナーコースを開発した。同コースは、アチーブメントダイニング株式会社が運営する創作和食ダイニング Felice（東京都港区）で10月5日（水）より発売。

アチーブメントダイニング株式会社は、「医食同源」をコンセプトに掲げ、病気を予防し健康で健やかな毎日を過ごせるように安全で美味しい食事を提供。「免疫力を高めるために食事の役割は大きい」と語る免疫療法を行うセレンクリニックと2011年6月より免疫力を高める食事メニューの開発を行っていた。8月8日からは2ヶ月の共同研究の結果として、「免疫力を高めて、細胞から若々しくなること」をテーマに開発されたアンチエイジングランチコース（3,150円・税込）を発売。

このランチコースがお客様から非常に好評を得、複数のメディアにも取り上げられるなどの反響があり、「若さを得ることはいつの時代も変わらないテーマ。更にこのメニューを多くの人に食べてもらいたい」として、ランチコースに加え、新たにディナーコースも開発することになったという。

アンチエイジングディナーコースは全7品からなり、5,500円（税込）。アチーブメントダイニング株式会社が運営する創作和食ダイニング Felice（東京都港区）で10月5日（水）より発売。



※直近では10月14日（金）8:00-8:52 テレビ東京『ものスタ MOVE』でも放送予定

<http://www.achidining.co.jp/felice/>

【アチーブメント株式会社 企業概要】

設立：1987年10月
本社：東京都品川区東五反田 4-6-6 高輪台グリーンビル 3F
代表者：青木 仁志
資本金：5000万円
主要業務：パーソナルコンサルティング、企業研修、
人材採用支援、就職活動支援、家庭教師派遣
ホームページ：http://www.achievement.co.jp

【アチーブメントダイニング株式会社 企業概要】

設立：2008年4月
本社：東京都品川区東五反田 4-6-6 高輪台グリーンビル 7F
代表者：青木 宏子
主要業務：創作和食ダイニング Felice の運営
テーブルマナーなど食関連の各種研修
ホームページ：http://www.achidining.co.jp

■□このリリースに関するお問合せや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡下さい。□■
記事、コーナーにて是非ご検討下さい。読者イベントやメニュー開発など企画にもご協力いたします。
アチーブメント株式会社：担当 松坂（03-3445-0420） press@achievement.co.jp



ニュースリリース 各種企画にお役立てください。



医療機関とレストランが共同開発！ 免疫力を高めて、細胞から若々しくなる アンチエイジングディナーを新発売 2/2

Menu

【食前酒】ピオワイン (完全無添加・無農薬ワイン) ※ノンアルコールドリンクもごございます。
「ピオワイン」は有機農法のブドウで造ったワインのことです。まずは、自然が創りだす癒しの味わいをご堪能ください。

【先附】 蕨胡麻豆腐 ～胡麻ソース～

老化の原因である活性酸素のうち7割は「肝臓」で発生します。ごまに含まれる「ゴマリグナン」は活性酸素を撃退するパワーがあるだけでなく、血液中では力を発揮せず、肝臓に到達してはじめて抗酸化作用を発揮する、「アンチエイジング」に最適の栄養素です。

【椀】マッシュルームと豆乳のスープ カプチーノ仕立て

木の子 (マッシュルーム) のβグルカン、低下した免疫力を強化し、強力な抗ウイルス作用を発揮します。また、豆乳のレシチンは体内の細胞が不具合をおこさないように常に細胞膜をきれいにし、次々に新しい細胞が生まれるための働きを促進します。

【造り】戻り鰹のタルタル ～ぼん酢ジュレで～

香りの初鰹、脂肪が乗った戻り鰹。脂肪量は10倍以上も違います。良質なたんぱく質が豊富で、脂質は不飽和脂肪酸のDHAがとくに多く含まれています。DHAやEPAは体内でつくることができない必須脂肪酸で、血中コレステロールを下げて血栓を予防し、血液をサラサラにする効果が期待できます。さらには豊富なビタミンDがカルシウムの吸収を高め、B1、B2が疲労を回復させ体調を整えてくれます。

【中皿】南瓜とサツマイモのコロッケボール

南瓜のカロテンは粘膜を強化する働きがあります。ビタミンCと一緒に風邪を予防し、美肌を作ります。また、カロテンには抗酸化作用もあり、活性酸素を除去するのでガン予防の効果が高い栄養素です。そして、サツマイモのカリウムは体内の塩分バランスを調整するので、高血圧予防に効果があります。さらにはビタミンEが酸化脂質を抑え老化防止に働きかけてくれます。

【煮物】彩り季節野菜の炊き合わせ

彩り良い野菜に豊富に含まれる「βカロチン」「ビタミンC」が持つ抗酸化作用は、細胞の老化を防いでくれます。また、皮膚や粘膜の抵抗力を強くするカロチン、しみ・そばかすに有効なビタミンCの相乗効果が美肌効果が期待できます。ストレスに対する抵抗力をつけ、風邪などの感染症にも有効です。

【焼物】牡蠣のとろーり味噌グラタン

「海ミルク」と呼ばれる牡蠣。良質なたんぱく質は20種類のアミノ酸を含有し、不飽和脂肪酸と一緒に体力を強化します。また、亜鉛は細胞の成長を促して免疫力を高め、グリコゲンが肝臓の機能を高めます。さらに、タウリンはコレステロールを減少させ血圧上昇を抑えるので高血圧や動脈硬化の予防に有効。網膜の発達や視力回復にも効果が期待できます。

【お食事】玄米とじゃこの焼きおにぎり ～フェリーチェスタイル～

玄米にはビタミンB1が精白米の4倍以上も含まれています。食物繊維は5倍、カルシウムは2.5倍、ビタミンB2は2倍。また、米の外皮に含まれているフィチン酸は有害物質を体外に出す働きがあります。そして、じゃこに豊富な核酸は免疫のバランスを整え、免疫細胞を活性化する働きがあります。

【デザート】季節のフルーツ・ノンカフェインコーヒー

※メニューは予告なく変更させていただく場合がございますので予めご了承下さい



■□このリリースに関するお問合せや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡下さい。□■
記事、コーナーにて是非ご検討下さい。読者イベントやメニュー開発など企画にもご協力いたします。
アチーブメント株式会社：担当 松坂 (03-3445-0420) press@achievement.co.jp