

## 南青山のフレンチレストラン・カフェ CITRON (シトロン) Aoyama フランスで親しまれるスーパーフード 小麦胚芽を使用したメニューが期間限定で登場！

キッシュやサラダなど、3種のオリジナルメニュー第1弾を8月1日より販売開始

南青山のフレンチレストラン・カフェ CITRON (シトロン) Aoyama は、2019年8月1日(木)より期間限定で、CITRON Aoyama 定番メニューであるサラダ、キッシュ、ケーキの3種に、フランスのスーパーフードとして親しまれる「小麦胚芽」を使用した限定商品を販売致します。



小麦胚芽とは小麦の胚芽部分のことで、小麦粒全体の約 2%にあたる貴重な部分です。タンパク質や食物繊維はもちろん、ビタミンやミネラルなどの栄養素を豊富に含んでおり、特にそのビタミン E の含有量の多さから、「アンチエイジング」効果が期待できると言われています。

とりわけフランスでは、小麦胚芽は美容・健康のために日常的に取り入れられており、パスタやサラダのトッピングなどとして食卓に並んでいます。また、小麦胚芽から抽出したオイルはヘアケア商品として、パリジャン・パリジェンヌが美容や健康のためにも取り入れています。

この度 CITRON Aoyama ではそんな小麦胚芽を使用したオリジナルメニューを期間限定で展開致します。メニューの第 1 弾として、国内産で最高級の有機栽培野菜に香ばしい小麦胚芽をトッピングしたサラダ、フランスの郷土料理に小麦胚芽を取り入れて現代風にアレンジしたキッシュ、さらに、ラズベリーの程よい甘みが引き立つ 100%ヴィーガンの無添加ケーキの、計 3 種を、8月1日(木)より販売いたします。

## ◆メニュー紹介

### ■シェフズ サラダ

¥1,040 (税込)

ミックスリーフ、キュウリ、トマト、ミックスパプリカ、黒オリーブ、レッドオニオンを使用した 7 月の新メニューで人気の「シェフズ サラダ」に、ローストした小麦胚芽をトッピング。国内産で最高級の有機栽培野菜を、フランスでおなじみの「オレガノドレッシング」の味付けとともに楽しめます。また、他のサラダにも「小麦胚芽トッピング」の追加オーダーにてトッピング可能です。※こちらは ¥110 にて販売しております。



### ■ラ・ディジョン (キッシュ)

¥990 (税込)

フランスのアルザス・ロレーヌ地方の家庭料理として有名な「キッシュ」。ポテト、チェリートマト、ディジョンマスタード、モッツアレラチーズを使用した、夏の人気メニュー「ラ・ディジョン」に、小麦胚芽を練り込み、より健康的な仕上がりに。トッピングのパセリとディジョンマスタードがとっても香しい、彩り豊かなキッシュです。



### ■ヴィーガンケーキ

¥490 (税込)

別名「ラズベリー・アーモンド・パウンドケーキ」は、オーガニック・ココナッツオイルとオーガニック・アーモンドミルクをたっぷり使用した、100%ヴィーガンの無添加ケーキ。今回は小麦胚芽も練り込み、沢山のビタミン E でアンチエイジング効果も期待できます。ふんだんに使われたラズベリーの自然な甘みが美味しい一品です。



※メニュー内容は今後定期的な変更を予定しております。

## ◆小麦胚芽の健康効果について

小麦胚芽は、成長すると芽になる部分のことで小麦粒全体の 2% ということでも貴重な部分なので、まさに小麦の生命源と言えます。タンパク質や食物繊維はもちろん、ビタミンやミネラルなどの栄養素を豊富に含んでいます。

抗酸化作用を持ちアンチエイジングに効果的なビタミン E は、小麦粉よりも豊富に含まれおり、美容ビタミンと呼ばれるビタミン B 群の一種、糖質代謝を助けるビタミン B1 や脂質代謝を助けるビタミン B2 に関しては、精白米の約 20~30 倍とも言われていて、健康・美容食品として注目されています。

(管理栄養士 豊田愛魅さん)



### ◆オーナー ジョナサン・ベルギッグ プロフィール

38歳のフランス人。南青山キラー通りに面するCITRON Aoyamaのオーナー。東京・ニューヨーク・シンガポールにて銀行マンとして勤務したのち、飼い犬のフレンチブルドッグのレモンくん（※フランス語でレモン＝「CITRON シトロン」）と南青山にCITRON Aoyamaを2015年にオープン。



### ◆CITRON Aoyama について

「パリの佇まいを東京で」をコンセプトに、オーガニックで健康的なベジタリアン料理を提供する南青山のフレンチレストラン・カフェ。オーナーのジョナサンの母親が作る家庭料理をヒントに、様々な種類の味わい豊かなフランス料理と、国内産で最高級の有機栽培野菜を材料にしたテイラーメイドサラダが特徴。外苑前駅徒歩1分に位置するCITRON Aoyamaでは、涼しい店内ではもちろんのこと、「パリジャン」スタイルを感じるテラス席でもお食事を楽しんでいただけます。シェフのココが作るバラエティ豊かなメニューを堪能ください。



### ◆店舗情報

店舗名 : CITRON (シトロン) Aoyama  
住所 : 〒107-0062 東京都港区南青山 2-27-21  
営業時間 : 平日 8:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)  
土曜 9:00~21:00 (ラストオーダー 20:30)  
日曜 9:00~19:00 (ラストオーダー 18:30)  
電話番号 : 03-6447-2556  
店舗サイト : <http://citron.co.jp/>  
Instagram : @citron\_tokyo ([https://www.instagram.com/citron\\_tokyo/](https://www.instagram.com/citron_tokyo/))  
オープン : 2015年7月  
オーナー : ジョナサン・ベルギッグ  
席数 : 42席 (テラス席 6席)

