

【PARIYA DELICATESSEN】今日の一食が、明日のわたしをつくる。

腸活ウェルネスデリ“EAT for TOMORROW”を、7月28日（火）から2週間限定で実施

心地よい食習慣をスタートさせるオリジナルデリが新登場

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「PARIYA DELICATESSEN（パリヤ デリカテッセン、以下PARIYA）」は、“腸活”を意識したウェルネスデリを提供する「EAT for TOMORROW」を、7月28日（火）から8月10日（月）までの期間限定で実施いたします。



◇**おいしさも、美しさも、健やかさも。内側から整える“腸活ウェルネスデリ”**

素材の個性を引き出しながら、日常の中に新たな感覚をもたらす**食体験**を大切にしてきた「PARIYA」は、その日の健康状態や気分寄り添ったメニューを自由に組み合わせる楽しむオリジナルデリを通じて、日々の食事をより豊かにする提案を続けてきました。

「PARIYA」が新たに提案するのは、“腸活ウェルネスデリ”。このたび、**腸活アドバイザー®資格を持つメニュー開発担当者**が、**発酵食品である塩麹や甘酒、食物繊維を含むもち麦やひじき、オリゴ糖を含む旬のフルーツや赤いんげん豆**など、“**腸活**”を**サポートする**多彩な食材を使用した3種のオリジナルデリを考案しました。腸内環境研究を軸に一人ひとりの健康的なライフスタイルをサポートする株式会社サイキンソー監修のもと、腸内フローラの多様性を叶えるウェルネスメニューとして新登場いたします。

◇販売期間：2026年7月28日（火）～ 8月10日（月） 予定

※恵比寿店は7月27日（月）から販売

◇商品内容：期間中、本イベント限定のメイン、サラダ、サイドメニューをご提供します

塩麹チキン 甘酒マスタードソース

パイナップル、ハニーデューメロン＆トマトのローズマリーマリネ

もち麦とひじきのアンチョビマリナーラ

◇塩麴チキン 甘酒マスタードソース

たんぱく質を含むチキンに、発酵食品の塩麴と甘酒、クルクミンを含むターメリックを組み合わせたオリジナルメニュー。塩麴でマリネしたチキンを香ばしく焼き上げ、甘酒マスタードソースで仕上げました。香ばしく焼いたピーマン、パプリカ、紫玉ねぎと一緒に楽しみください。



◇パイナップル、ハニーデューメロン&トマトのローズマリーマリネ

パイナップルやメロン、トマトを合わせたフルーティーなマリネ。ビタミンCやβカロテンを含むフルーツに、ブルーベリーのポリフェノール、ラディッキオの食物繊維を組み合わせました。ローズマリーの爽やかな香りがアクセントの一品です。

◇もち麦とひじきのアンチョビマリナーラ

もち麦、ひじき、赤いんげん豆をアンチョビ香るマリナーラソースで和えたデリ。食物繊維を含むもち麦とひじき、植物性たんぱく質や鉄分を含む豆類を組み合わせました。オリーブの旨みが全体を引き締める、満足感ある味わいです。



<メニュー開発担当：PARIYA セントラルキッチン長 橋本 雄一>

日本能力開発推進協会 認定腸活アドバイザー®

「PARIYA」は創業以来、日常に彩りを添え、「また食べたい」「また来たい」と思ってもらえることを大切にしています。今回の企画でも、腸活を意識したメニューをご用意するにあたり、PARIYAならではの彩りや楽しさ、おいしさをしっかりと感じていただけることを重視しました。私自身、食生活を見直した経験から、日々の選択の積み重ねが大切だと実感しており、毎日の食事の中で自然と“腸活”を取り入れられるメニューとなっています。食べることを楽しみながら、自分をいたわるきっかけになればうれしいです。

■「株式会社サイキンソー」について

サイキンソーは、「細菌叢で人々を健康に」を企業理念に掲げ、腸内フローラをはじめとする常在細菌叢と健康・疾病リスクの関係性を研究・事業化しています。国内最大規模のデータを活用した腸活ソリューションプラットフォームを中心に、誰もが自然と健康になれる「未病」の実現に向けた取り組みを推進しています。主力サービスである「マイキンソー（Mykinso）」は、自宅で簡単に腸内フローラを検査でき、検査結果に基づいた生活・食事アドバイスに加え、個々人の腸内環境に最適な自社サプリメントの提案を通じて、継続的なヘルスケアを支援しています。

- ・会社名：株式会社サイキンソー
- ・設立：2014年11月19日
- ・所在地：東京都渋谷区代々木1-36 -1 オダカビル2階
- ・代表者：代表取締役 原 洋介
- ・主な共同研究先：大阪大学微生物病研究所
- ・HP：<https://cykinso.co.jp/>



■PARIYA DELICATESSEN

「PARIYA DELICATESSEN」は1996年東京・青山に誕生以来、「お客様の日常生活に溶け込んだ存在でありたい」というコンセプトのもと、地域に愛されるデリカテッセンを目指して、近隣で働く方やお住まいの方々に向けて30年間デイリーフードを提供してまいりました。創業以来、さまざまなお客様がその日の健康状態や気分に合わせてカスタムできるデリカテッセンスタイルにこだわり、その時々々の旬の素材を生かしスパイスやハーブをふんだんに織り交ぜたメニューをご用意しております。今後もそれぞれの地域のさまざまなライフスタイルの皆様が必要とされるデリカテッセンを目指してまいります。



◇店舗：高輪店／日本橋店／六本木店／恵比寿店／横浜店／渋谷東急フードショー店／渋谷スクランブルスクエア店／梅田店

◇公式サイト：<https://pariya.jp/>

◇公式Instagram：https://www.instagram.com/pariya_official/

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 山根 美咲
e-mail: yamanemisa@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249

▼PARIYA 公式サイト
<https://pariya.jp/>