

【11月29日=いい肉の日から始めよう！美味しい肉料理でできちゃう腸活！】 機能性表示食品「**沖縄・奄美のきびオリゴ**」を使った期間限定“お肉”で腸活メニュー 「ベルサイユの豚」& 「kawara CAFE&DINING」に登場！

株式会社 DDグループ（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久、以下「DDグループ」）は、ウェルネオシュガー株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：山本貢司、以下「ウェルネオシュガー」）が推進する「“お肉”で腸活」プロジェクトの一環として、同社が2024年10月よりリニューアル販売している機能性表示食品「沖縄・奄美のきびオリゴ」を使用した期間限定メニューを、連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する「ベルサイユの豚」ブランド3店舗及び株式会社エスエルディーが運営する「kawara CAFE&DINING」ブランド3店舗にて、11月29日（金）から12月28日（土）まで展開いたします。



日々の食事から健康を維持する活動として、昨今注目を集める「腸活」。

しかし、身体に良いとわかっていても、継続するのはなかなか難しい・・・。

カラダに良いことをしているはずなのに、ココロに負荷を掛けてしまっでは本末転倒！

そこで！心身ともに喜ぶ「“お肉”で腸活プロジェクト」が、この秋発足しました。

このプロジェクトに賛同した DDグループがご用意した期間限定の特別メニューは6品。いずれも「腸活」を促進しながらも、年末年始の華やぎに相応しい一皿に仕上げました。

一年に一度、この時ぐらいはガマンなんて言葉は忘れたい。

でも、年が明けた時のことを思えば、さりげなくちょっぴり準備していきたい。

そんなワガママをスマートに叶えてしまう「“お肉”で腸活」。

オイシ過ぎるこのプロジェクトにこの機会に乗ってみませんか？

沖縄・奄美のきびオリゴ「“お肉”で腸活」プロジェクト概要

ウェルネオシュガーが製造・販売する「**沖縄・奄美のきびオリゴ**」は、国産さとうきびを100%使用したブラウンタイプのフラクトオリゴ糖シロップで、さとうきび本来のまるやかな甘みとコクのあるおいしさをそのままに、腸内環境を改善する機能性表示を取得しています。

「**沖縄・奄美のきびオリゴ**」は、手軽でおいしい新たな腸活手法として「“お肉”で腸活」を提案します。フラクトオリゴ糖が消化されずに大腸まで届く特性を活かしつつ、相性の良い肉料理のおいしさを引き立てるまるやかな甘みとコクもプラスされることで、手軽でおいしく日々の腸活に取り組むことができます。

■「**沖縄・奄美のきびオリゴ**」特設サイト

<https://www.wellneo-sugar.co.jp/special/kibiorigo/>



48時間熟成させた豚ロースや特選和牛など自慢の肉料理の数々と
 ワインバルならではの多種多彩なワインとの組み合わせをお楽しみいただく「ベルサイユの豚」。
 「和」をトータルコンセプトとした「JAPANESE MODERN CAFE&DINING」を掲げる
 「kawara CAFE&DINING」
 いずれも得意としている肉料理を「“お肉”で腸活」できるメニューとして大胆にアレンジしました。
 本プロジェクトを監修する管理栄養士・望月先生の「腸活ポイント」と併せてご紹介します。

●プロジェクト監修



望月 理恵子 (もちづき りえこ) 先生

管理栄養士 株式会社 Luce 代表取締役 健康検定協会 理事長
 山野美容芸術短期大学講師、小田原短期大学講師、服部栄養専門学校特別講師、小田原銀座
 クリニック栄養顧問、日本臨床栄養協会評議員。アンチエイジング、美容、ダイエット、食育の分野で
 活躍しており根拠ある栄養学を提供・監修し、テレビ・雑誌などメディアに多々出演している。
 著書も『やせる時間に食べてみた!』（主婦の友社）など多数。



黒酢と W 腸活! 豚バラと長芋の酢豚
 きびオリゴ特製ソース

1,480 円

きびオリゴのまろやかな甘みと、黒酢の独特の風味の酸っぱさが
 ほかには無いクセになる味わいを生み出す酢豚。柔らかくてジュー
 シーな豚肉とシャキシャキした長芋との食感の相性も◎。

●腸活ポイント 長芋には食物繊維がバランスよく含まれているため、
 腸の中で善玉菌のエサとなり善玉菌が増えるのを助け、腸内環境を整え
 る働きもあります。ソースに使用されている黒酢には、胃酸の分泌を促
 し胃腸を刺激して腸のぜん動運動を活発にしたり、善玉菌を増やしたり
 する働きがあり、きびオリゴとの相乗効果が期待できます。



スパイス香るタンドリーチキン カ・ラ・ダ喜ぶ
 きびオリゴヨーグルトベリーソース

1,380 円

鶏もも肉を、数種のスパイスを配合したソースに一晩漬けてこみ、
 オープンでじっくり焼き上げました。その辛さにヨーグルトベリー
 ソースが甘さと酸っぱさのアクセントを加える一品です。

●腸活ポイント 整腸作用のあるカレー粉やナツメグ、オリゴ糖を含ん
 だにんにくなどに漬けたタンドリーチキンです。ソースには、フラ
 クトオリゴ糖が含まれるきびオリゴの他に、プロバイオティクスを含む
 発酵食品であるヨーグルトに加え、ミックスベリーにも善玉菌のエサと
 なる食物繊維が多く含まれ、腸の活性化に繋がります。



ベリーときびオリゴジュレの
 ローストビーフカルパッチ

1,280 円

きびオリゴのほんのりした甘さを活かしたジュレで、ローストビー
 フをカルパッチョに仕立てました。ベリーの酸味も加わり見た目以
 上にさっぱりと爽やかにお召し上がりいただけます。

●腸活ポイント 腸を刺激するなど腸内の潤滑油として働くオレイン
 酸が豊富なオリーブオイルを使ったカルパッチョ。ベリーは水溶性と不
 溶性の食物繊維をバランス良く含み、便通・腸内環境の改善が期待でき
 ます。きびオリゴのジュレが加わることで、さらに腸内環境を整える効
 果が期待できます。



3 種 MEAT のエッグアヒージョ &
 きびオリゴのこんがりバケット

1,580 円

チキン・ソーセージ・ベーコンと食べ応えのある 3 種のお肉と、
 ニンニクの香りが食欲をそそるアヒージョ。バケットには、きび
 オリゴをお好みの分量を掛けてお召し上がりください。

●腸活ポイント 卵は腸粘膜や腸免疫の材料にもなる良質なたんぱく
 質を多く含みます。ローズマリーは消化を促し、ニンニクは、腸内で善
 玉菌を育てるとされる成分(アリシン)を含んでいます。きびオリゴを
 塗ったバケットと一緒にいただくことで、腸内環境の改善をサポートし
 ます。



美肌コラーゲンたっぷり豚軟骨の春巻き
琥珀色のきびオリゴ琉球チリソース

880 円

軟骨のコリコリと皮のパリパリ。2種類の食感が楽しい春巻き。豚の旨みが凝縮した餡には、チリソースのほか、パクチーやライム、ミントなどの“味変”アイテムもよく合います。

●**腸活ポイント** 春巻きを揚げている油には腸のぜん動運動を促す働きがあります。スイートチリソースにはきびオリゴを使用している他に、デンプンを分解するジアスターゼや、脂肪を分解するリパーゼなどの消化酵素を豊富に含み消化をスムーズにする大根おろしを使用。ひと皿で腸活の効果が期待できます。



希少部位カイノミのグリル

～きびオリゴバターソースで～

2,180 円

赤身と脂身のバランスが良くとろけるような食感が特徴の牛肉の中でも希少な部位・カイノミをステーキに。きびオリゴの甘みとバターの香りがお肉の旨みをより引き出しています。

●**腸活ポイント** カイノミは腸のぜん動運動を促進したり排便をスムーズにしたりするオレイン酸が豊富。添えられたポテトは、便のかさを増やして腸を刺激する働きがあります。フラクトオリゴ糖を含むきびオリゴと、乳酸菌が豊富に含まれているバターのソースは腸に嬉しい仕上がり。

展開店舗情報

ベルサイユの豚 西新宿

- 住所 東京都新宿区西新宿 6-5-1 アイランドタワーB1F
- TEL 03-5909-2290
- 営業時間 ランチ 月～金 11:30～14:30 (LO 14:00)
土・日・祝 11:30～15:00 (LO 14:30)
ディナー 月火・土日祝 17:00～22:00 (お食事 LO 21:00 / お飲み物 LO 21:30)
水・木・金 17:00～22:30 (お食事 LO 21:30 / お飲み物 LO 22:00)
- 定休日 施設に準ずる
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/nishishinjyuku>

ベルサイユの豚 錦糸町

- 住所 東京都墨田区江東橋 3-13-6 ヒューリック錦糸町駅前ビル 5F
- TEL 03-5624-0320
- 営業時間 月・火・日 17:00～22:00 (LO 21:00)
水・木・金・土 17:00～23:00 (LO 22:00)
- 定休日 無
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/kinshicho>

ベルサイユの豚 九段下

- 住所 東京都千代田区九段北 1-2-7 フローレンス九段 1～3F
- TEL 03-3556-4220
- 営業時間 ランチ 月～金 11:30～14:00 (LO 13:30)
ディナー 月～金 17:00～22:00 (お食事 LO 21:00 / お飲み物 LO 21:30)
土 15:00～22:00 (お食事 LO 21:00 / お飲み物 LO 21:30)
- 定休日 日曜・祝日
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/kudanshita>



Kawara CAFE&DINING 銀座店

- 住所 東京都中央区銀座西 3-1 銀座インズ 1 内 2F
- TEL 03-3564-2531
- 営業時間
ランチ 全日 11:30~16:00 (L.O 16:00)
カフェ 全日 16:00~17:00
ディナー 月~木・土・日・祝 17:00~22:30
(お食事 LO 21:30 / お飲み物 LO 22:00)
金・祝前日 17:00~23:00
(お食事 LO 22:00 / お飲み物 LO 22:30)
- 定休日 施設に準ずる
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kawaracafedining/ginza>



Kawara CAFE&DINING 新宿東口店

- 住所 東京都新宿区新宿 3-23-12 パンドラビル 8F
- TEL 03-3355-3180
- 営業時間
ランチ 月~金・祝前日 12:00~17:00 (LO 17:00)
土・日・祝日 11:30~17:00 (LO 17:00)
カフェ 全日 15:00~17:00
ディナー 月~火・祝日 17:00~22:30
(お食事 LO 21:30 / お飲み物 LO 22:00)
水~土・祝前日 17:00~23:00
(お食事 LO 22:00 / お飲み物 LO 22:30)
日 17:00~22:00
(お食事 LO 21:00 / お飲み物 LO 21:30)
- 定休日 不定休
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kawaracafedining/shinjukuhigashiguchi>



Kawara CAFE&DINING 錦糸町店

- 住所 東京都墨田区江東橋 3-14-5 錦糸町テルミナ 5F
- TEL 03-6659-3736
- 営業時間
ランチ 全日 11:00~17:00
(L.O 17:00)
ディナー 全日 17:00~22:00
(お食事 LO 21:00 / お飲み物 LO 21:30)
- 定休日 施設に準ずる
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kawaracafedining/kinshicho>



沖縄・奄美のきびオリゴ 商品概要

さとうきび本来のやさしい風味を残したブラウタイプで、まろやかな甘みとコクのあるおいしさ。使いやすい液体タイプなので、トースト・ヨーグルト・飲み物はもちろん、煮物などのお料理、デザート用のシロップなど毎日の食事にお使いいただけます。

- 商品名：沖縄・奄美のきびオリゴ
- 原材料：さとうきび原料糖（国産さとうきび）
- 内容量：350g / 800g
- 賞味期限：製造日から2年間
- 販売店：全国の食品スーパー、公式オンラインストア、一部 EC サイトなど
- 価格：オープン価格

※保存料不使用 ※1日摂取目安量:20g (小さじ3杯分)

機能性表示食品

<機能性関与成分>

フラクトオリゴ糖 3.0g (1日摂取量20gあたり)

<届出表示>

本品にはフラクトオリゴ糖が含まれます。フラクトオリゴ糖は、腸内の善玉菌であるビフィズス菌を増やし、腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能があることが報告されています。(届出番号：J34)

*本品は事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。

ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

*食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-grp.com HP <https://www.dd-holdings.jp> Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>