



## Press Release

## 焼肉なのに完全栄養!?

### 1日に必要な33の栄養素の1/3が摂取できる

# 「KINTAN 完全焼肉弁当(2980円)」を

## 7/19(火)より期間限定販売

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、7月23日(土)と8月4日(木)の土用の丑の日に向けて鹿児島県産うなぎと黒毛和牛上カルビを使用した夏季限定メニューを開発いたしました。2022年の夏は記録的な猛暑と予報されており、お客様に肉体的な活力を与えたいという想いから、1日に必要な栄養素の1/3が摂取できる「KINTAN 完全焼肉弁当(2980円)」を7月19日(火)より販売いたします。

一の丑7/23 二の丑8/4 **丑の日** KINTAN  
鹿児島県産うなぎ × 黒毛和牛上カルビ

**完全焼肉弁当** ¥2,980  
税込 本体価格 ¥2,750  
特定原材料:うなぎ・小麦

身体をつくる・動かす・整える栄養素が十分に摂れる活力メン!  
1日に必要な「33の栄養素」の1/3を摂る完全栄養食

「飽食の時代」と言われる現代社会において朝食の欠食、野菜や果物の摂取不足、肥満者がいる一方で、若年女性のダイエット志向、高齢者の低栄養など様々な問題があります。栄養不足の問題を解決するにはバランスの良い食事を継続することが最善ですが、忙しい現代人においてはサプリメントや栄養剤で手軽に補ってしまうことが多くあります。KINTAN ではこのような飽食の背景に潜む問題点に着目し、「体に必要な栄養素を補いながら、美味しい焼肉弁当が食べられる」そんな1食を「KINTAN 完全焼肉弁当」で提案いたします。

博報堂生活総合研究所「生活定点」調査によると、焼肉は73%の人が「好きな料理」として回答をするほど絶大な人気を誇る反面、高カロリー・高脂質など体に悪そうな印象も捨てきれません。しかし牛肉には生きていく上では欠かせない必須アミノ酸が摂取できる良質なたんぱく質や鉄が豊富に含まれております。この牛肉の持つ栄養素を生かし、「日本人の食事摂取基準」で設定された33種類の栄養素の1/3量が1食で摂取できるお弁当を開発いたしました。

焼肉だけでは不足してしまう栄養素は、日本で古くから夏負けの特効薬として食べる習慣のある「うなぎ」や焼肉のお供として定番のキムチ、ご飯に発芽玄米やきびなど十六穀を混ぜ込むことで補っております。

贅沢な「うなぎと焼肉」の組み合わせは、スタミナ抜群・夏バテ防止にもぴったりな自信作です。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



**【食材へのこだわりと代表的な栄養素】**

**■鹿児島県産“薩摩川内うなぎ” <豊富な栄養素:ビタミンA・ナトリウム>**

鹿児島県のシラス台地で磨かれたミネラル豊富な地下水と温暖な気候でのびのびと育てられた100%国産のうなぎは身が大きく柔らかです。ビタミンAを多く含み、目や皮膚を健康に保つ働きをもちます。ナトリウムも豊富でカルシウムなどのミネラルやたんぱく質が血中に溶けるのを促して、体内で正常に働けるようにサポートしてくれる効果があります。じっくり時間をかけて加熱することで豊富な旨味や栄養素を失いにくい調理法で仕上げます。仕入れから加工までトレーサビリティを確立したHACCP認定の工場加工されるため安全・安心にお召し上がりいただけます。



**■黒毛和牛 上カルビ <豊富な栄養素:鉄・亜鉛>**

A4ランク以上の黒毛和牛を独自のルートで仕入れます。バラ肉の中でもタテバラやササミなど特に柔らかい上質な部位を使用し、とろけるような食感をお楽しみいただけます。牛肉に含まれる鉄分は赤血球の材料となり、体に酸素を運ぶミネラルです。和牛カルビは貧血の予防に効果的です。



**■十六穀ごはん <豊富な栄養素:ビタミンB類・モリブデン>**

十六穀ごはんは香ばしい香りともっちりとした食感が特徴です。白米に比べ、ミネラルやビタミンB類、モリブデンが豊富で多彩な栄養が詰まっています。モリブデンは体が鉄を使うのに必要な酵素の主要な構成成分で、貧血を予防する効果があります。また、炭水化物と脂肪の代謝を助ける効果もあり、焼肉と一緒に食べるにはうってつけの食材と言えます。



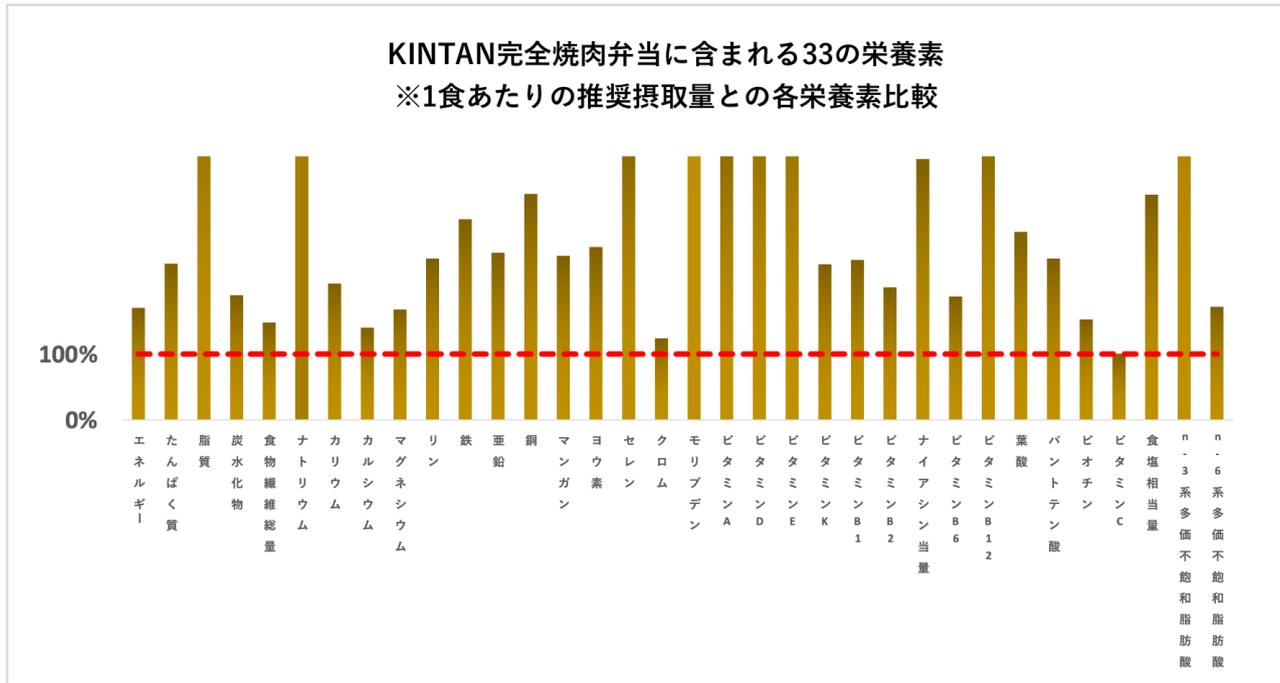
**■梅干しとニラのキムチ <豊富な栄養素:ビタミンE・ビタミンB>**

梅干しキムチ・ニラキムチ・白菜キムチ・カクテキの4種を副菜としてご用意いたしました。特にニラキムチにはビタミンEが多く含まれ、強い抗酸化作用を持ち、体内の脂質の酸化を防ぎます。動脈硬化や血栓の予防、血圧の低下、LDL(悪玉)コレステロールの減少、細胞膜を健全に保つなどの働きがあり、“若返りのビタミン”とも呼ばれます。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



KINTAN完全焼肉弁当に含まれる33の栄養素  
 ※1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較



■KINTAN 食コラム【うなぎと梅干し】

うなぎと梅干しは古くから一緒に食べてはいけない食材として有名な「食べ合わせ」です。この食べ合わせは、近年、体に悪いどころか栄養面で優れた組み合わせと捉えられてきているようです。ビタミン B1 が豊富なうなぎと、クエン酸を含む梅干しの組み合わせは疲労回復に欠かせない栄養素と言われ、夏に最適です。タレたっぷりのうなぎを一口。こってりとした脂が口の中に広がってなんとも言えない幸福感に包まれます。そこにさっぱりとした梅干しを食べれば、脂っぽさが消えて爽やかに。梅干しの酸味が胃酸の分泌を促し、鰻の脂分の消化を助けるので、消化不良や食後の胃もたれを軽減してくれます。





【ご注文概要】

■販売期間 2022年7月19日(火)~2022年8月5日(金)まで

【販売店舗】

- ① 代官山焼肉 kintan 渋谷区神宮前 1-10-37 レジディア恵比寿Ⅱ TEL:03-5458-2911
- ② 六本木焼肉 Kintan 港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル 2階 TEL:03-3475-1129
- ③ 赤坂焼肉 KINTAN 港区赤坂 3-17-1 ICHIGO akasaka317ビル B1階 TEL:03-5458-2911
- ④ 原宿焼肉 KINTAN 渋谷区神宮前 1-10-37 CASCADE HARAJUKU B1階 TEL:03-5458-2911
- ⑤ 神楽坂焼肉 Kintan 新宿区神楽坂 1-10-2 TEL:03-3260-4129
- ⑥ 麻布十番焼肉 Kintan 港区麻布十番 1-9-2 TEL:03-5563-2929
- ⑦ KINTAN IN THE HOUSE しぶちか 渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷東急フードショーしぶちか TEL:03-3477-4360  
※しぶちか販売期間:2022年7月19日(火)~7月24日(日)・8月4日(木)

【焼肉 KINTAN について】



焼肉 KINTAN

KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。  
30日間熟成 KINTAN や日本一のサーロイン・ユッケ™、骨付き KINTAN ミスジが好評です。

※URL:<http://kintan.restaurant/>

【KINTAN IN THE HOUSE について】



KINTAN から誕生したテイクアウトブランドです。

KINTAN の味をそのままご自宅やオフィスでお楽しみいただけるよう、焼肉弁当やしゃぶしゃぶ弁当を販売しています。

※URL:<http://kith.kintan.restaurant>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内 19 店舗・神奈川県に 1 店舗を展開しています。

焼肉 KINTAN、しゃぶしゃぶ KINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山を展開しています。

※URL:<http://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====