

女性の方へ！ 7月7日**そうめんの日**、期間限定 Cafe で食べる夏バテ解消メニュー

日本橋 長崎館に 3日間 (1日30食) 限定で **「そうめん Cafe」** がオープン！

～フルーツや薬味を使い、アンチエイジングや夏バテ解消を目指す OL へ

7月7日 (そうめんの日)・8日・9日だけのそうめんメニュー～

MENU_Plan



■ Fresh with Fruits

キウイ、ピングレのフルーツ仕立てだから、カジュアルに食べて体にスイッチ入れましょう。

メインの効能：美肌、腸内フローラ、アンチエイジング

使用麺：つるっと高たんぱくん

¥800 予定



■ Hijiki noodles with condiments

汗で失われるミネラルをしっかり補給して夏バテに勝つぞ。

メインの効能：貧血予防、冷え性、ストレス解消、美肌

使用麺：手延べひじき麺

¥800 予定

長崎県島原市で手延べめん販売会社を営んでいる有限会社 いちこうほんぽ 一高本舗 (代表： とのむら こうへい 殿村高平) と申します。この度、東京・日本橋の長崎館のイベントスペースにて、OL の方を対象に 7月7日「そうめんの日」より7月9日の3日間限定で「そうめん Cafe」をオープンすることになりました。ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「女性/OL」

夏は、いつも体がだるくなるなあ・・・夏バテが心配な女性の方。
糖質制限でストレスを感じる 美容に敏感な女性の方。

2.【コンセプト】 「好奇心」×「イベント」

健康・美容に特化した新しい利用方法の食育型そうめんメニューでのイベント。

3.【強み】(WONDER) 「期待感」

食べ方がマンネリになりがちなそうめんを使い、誰にでも時短で作れる健康・美容に特化した驚きの新しいメニュー。

4.【リリースのポイント3つ】

- ① そうめんの持つ「120秒調理」「細いからつるっと食べやすい」「エネルギーとたんぱく質を同時に摂取」3つの長所に、簡単な食材を組み合わせることで、美容と健康にいい食事になる。
- ② 調理時間は10分以内の時短料理 (レシピも公開します)
- ③ 食欲減退時でも1口食べると何故かあっさり完食してしまう驚きの美味しさ。

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

敬遠されがちな「炭水化物」であるが、人間には必要不可欠なエネルギーの素。手延べそうめんは「たんぱく質」も多く含み、食べ方を少し工夫することで、美容や健康にいい料理になることを広く知って欲しい。

夢は夏だけでなく一年を通して食べて頂ける食文化をスタンダードにすること。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- 1967年7月生まれ
- 日本大学 工学部卒業
- 鹿島建設株式会社を経て、株式会社山一勤務時の平成17年に「そうめんカフェ高本舗」立上げ。
- 平成28年より単独にて事業開始。



■CHEF・イベント責任者

- Kai Tonomura
- 1985年8月6日生まれ
- アメリカ・ラスベガスで調理を習得
- 今回父のためにシェフとして腕を振るう。

■その他（特許・表彰など）

- 「手延べ菊いもめん」「明日^{アスリードル}リード麺」「つるっと高たんぱくん」で商標登録
- 菊芋関連商品（麺、だし）で島原クオリティ認証取得
- 代表「殿村高平」が全国放送「日本のちから」に出演

＜資料に関してのお問合せ先＞

有限会社 ^{いちこうほんぽ} 一高本舗

代表：^{とのむら こうへい} 殿村 高平

電話：0957-62-2600（携帯090-1366-7119）FAX：0976-62-2722

E-Mail：tono@ichi-ko.jp

HP アドレス www.ichi-ko.jp

住所 〒855-0864 長崎県島原市秩父が浦町丁3548-1