

**関西初！食の最高峰「ケアリングフード」メニューを提供
ロカボ・低カロリー・低脂肪・減塩まですべて対応
元麻布の人気レストランオーナー『藤春 幸治シェフ』とコラボ
～ 6/19(月)・6/22(木) 16:00よりメディア試食会開催～**

大阪 茶屋町のNU茶屋町にあるカフェ「パティスリー ジ・アースカフェ」（大阪市北区茶屋町10-12）では、6月12日から、東京・元麻布の人気レストランオーナー 藤春 幸治シェフ監修のもと、食の世界で最高形態と言われる「ケアリングフード」メニューを提供いたします。



「鶏むね肉と玄米の
トマトリゾット」



ケアリングフード



「クルミとマクベリーのアンチエイジング
グパウンドケーキ」



ジ・アースカフェ

■満腹でも心配なし！美味しくいっぱい食べて、健康になれる「がまんしない」料理

「おいしい料理はお腹いっぱい食べたい！でも、カロリーオーバーは気になる・・・」

そんなダイエッターはもちろん、糖尿病、糖尿病予備群、高血圧、心臓病、介護食、アスリート、ボディビルダー、自然食まで、さまざまな個食制限を厳守して調理された料理が「ケアリングフード」です。健康をしっかりと「ケア」（配慮）しながら、美味しいものも食べたいという願いも「ケア」（気配り）してくれる、人間の基本的な欲求をストレスなく、気軽に満たす調理技術として注目されています。

低糖質（ロカボ）、低脂質、低カロリー、低塩分で、必須脂肪酸や抗酸化作用、食物繊維、たんぱく質のバランスを重視しながら、油や砂糖、塩を極力使わないようにしつつ、美味しく調理されています。

ジ・アースカフェでは、「ケアリングフード」の第一人者で、東京・元麻布のレストラン「エピキュール」オーナーシェフ、藤春幸治シェフとコラボレーションし、フードメニュー8種類、デザート2種類、ドリンク3種類をご提供します。

ケアリングフードの調理技術によって、たとえば「ミートソースパスタ」（税込み1280円）は、一般的な750キロカロリー／糖質77グラムに対して、ふすま麺使用で460キロカロリー／糖質45.4グラム、グルテンフリー麺使用で445キロカロリー／糖質56.5グラムまで低めることが可能になりました。

[ケアリングフード 提供メニュー例（価格は税込み）]

豚フィレ肉のチーズ焼きマスタードソース (1,480円)	205 Kcal／糖質 5.5 g／脂質 80 g／タンパク質 26.1 g
鶏むね肉と玄米のトマトリゾット (1,280円)	223 Kcal／糖質 32.5 g／脂質 0.8 g／タンパク質 11.3 g
ふすまパン (200円)	59.4Kcal／糖質 3.2 g／脂質 3.0 g／タンパク質 3.6g
クルミとマクベリーのアンチエイジングパウンドケーキ (780円)	168 Kcal／糖質 12 g／脂質 13 g／タンパク質 4.2g
マクベリーとハイビスカスのアンチエイジングドリンク (800円)	9.6Kcal／糖質 5.3 g／脂質 0.15 g／タンパク質 0.1g

●取材に関するお問い合わせ●

ジ・アースカフェ広報事務局 担当：ふるさわ／おだぎり

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp



料理監修

藤春 幸治（ふじはる こうじ）

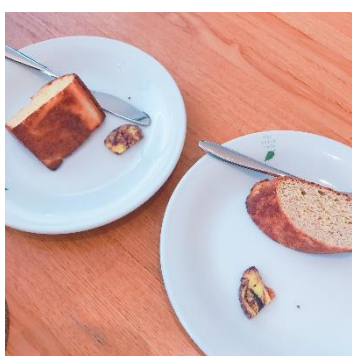
東京・元麻布のレストラン「EPICURE（エピキュール）」のオーナーシェフ。流行に敏感なグルメ通だけでなく、ベジタリアン、ヴィーガン、その他食事制限が必要な人が一つのテーブルを囲める理想のレストランとして人気を集めている。

有名外資系ホテルなどの料理人として経験を積み、現代の栄養過多な食生活を改善する新しい食スタイル「ケアリングフード」を創案。健康と美味しさを両立させた食事で、トップアスリートのほか、糖尿病やがん患者などさまざまな人をサポート、支持を集めている。医学学会からも、その実績は高く評価されている。

- ・著書 「あなたのからだは21日で変わる「ケアリングフード」レシピ」（2016年 講談社）
- ・最近の掲載 2017年3月号 日経トレンディ 「自宅調理 高糖質のシチューもご飯も実は怖くない！」
- 2017年6月号 料理王国 「いま注目の個性派パスタ」



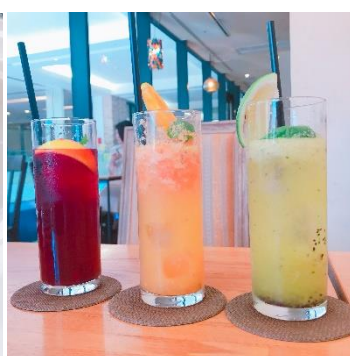
「豚フィレ肉のチーズ焼き
マスタードソース」



「グルテンフリーパン」と
「ケアリングふすまパン」



「ミートソースパスタ」



「アンチエイジング
ノンアルコール」

<メディア試食会開催概要> 両日とも先着10名様限定

- ① 6/19(月) 16:00～ (6/16までにご予約をお願いします)
- ② 6/22(木) 16:00～ (6/20までにご予約をお願いします)

【会場】大阪市北区茶屋町10-12 「NU茶屋町」内 「ジ・アースカフェ」

※阪急梅田駅茶屋町口 徒歩1分/御堂筋線・阪神線梅田駅 徒歩6分/JR大阪駅・谷町線東梅田駅 徒歩7分

【ご予約方法】電話またはメールにて、貴社名、媒体名、ご担当者名、出席人数、お電話番号、ご希望日をご連絡ください。 TEL 06-4708-3766 / メール furusawa@raple.co.jp

【店舗概要】

- 店舗名 : パティスリー ジ・アースカフェ
- 所在地 : 〒530-0013 大阪市北区茶屋町10-12
NU茶屋町1F・2F
- 営業時間 : 1F 11:00～21:00 2F 11:00～23:00
- TEL : 06-6372-5758
- URL : <https://theearthcafe.owst.jp/>
- 席数/面積 : 40席/約77㎡
- 客単価 : ランチ 1,200円、ディナー 1,500円
- 運営 : 有限会社スタジオオーネ



店舗外観

美味しく、健康になれる「ケアリングフード」メニューについて、貴社媒体での掲載ご検討をお願いいたします。

●取材に関するお問い合わせ●

ジ・アースカフェ広報事務局 担当：ふるさわ/おだぎり

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp