

**女性に人気！見た目に華やか、美味しく、糖質制限
 美食の代名詞フランス料理を低糖質で、6品のフルコースを販売
 炭水化物の量や食材に工夫**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、大阪を代表する歴史的洋風建築を改装したカフェ・レストラン兼婚礼施設「旧桜宮公会堂」で、糖質制限のフレンチのフルコース(6品、税込4500円)を月替わりのメニューとして、2013年11月から継続販売します。

今回のコース料理「食べるエステ 糖質制限メニュー」は前菜2品と牛肉のメイン料理、スイーツなど計6品で構成、普段のフレンチ同様の品数と見た目の美しい料理ながら、シェフが「糖質20グラム未満を心がけ、通常の約30%程度に制限している」と自信を見せる内容です。

つきましては、「食べるエステ 糖質制限メニュー」のフルコースの報道各位向け試食会を開催します。お越しいただける際は巻末用紙をご確認の上、ご連絡を頂戴できますと幸いです。

見た目豪華、でも糖質制限！肉も野菜もたっぷりの料理を華やかな旧桜宮公会堂で

炭水化物や野菜の根菜類は糖質が多い一方で、肉や魚介類、バター、ワインなどは低糖質です。余分な炭水化物や調味料を使用せず、野菜やキノコ、肉、魚など選ぶ食材とその種類で糖質をコントロールし、調理したものをうまく組み合わせながら、うま味を引出します。そうすることで美味しさを維持しながら糖質をカットします。特に低糖質の野菜の多くは無農薬や減農薬栽培、有機農法で育てた農家こだわりのもので、シェフが畑に通い極上品を農家から直送します。

建物の一部が国の重要文化財にも指定されている、重厚で気品のある旧桜宮公会堂で優雅に、大地と自然の恵みをたっぷりと身体に吸収しながら、健康的な食事をお楽しみいただけます。



素材に必要以上の手を加えず、火入れに手間と時間をかけ微調整し、素材の風味や食感を残しながら、うま味を引出すことで、糖質を制限。

野菜は大阪や近郊の農家指定の高品質のものを出来る限り仕入れ、質と鮮度の良さで素材そのものの甘味を活かして、調味料やソースを極力使わず調理

シェフが「食べるエステ」と話す自慢のコース

コース料理を考案したシェフ角谷健は「いかに糖質を制限するかという食事療法の発想とは全く逆で、美味しい料理をいかにして糖質カットできるかという考えでメニューを開発しました。

『まず美味しい、でも糖質カット』がコンセプトです。炭水化物だけでなく野菜や調味料などあらゆるものに糖質は含まれます。人が生活するうえで必要な糖質分はしっかりと残し、コース全体で糖質 20 グラム未満を心がけており、従来のフランス料理の約 30%程度、糖質をカットします。

健康的で美味しいフランス料理はまさに『食べるエステ』です」と今回の企画に自信を見せます。

出版本の刊行など注目を集める“美しい糖質制限料理”、ダイエット志向の女性に評判

昨今、見た目に華やかで美味しい糖質制限料理が注目を集めています。各レストランが趣向を凝らしたメニューを開発しているほか、出版社からも「外でいただく“糖質制限食” 奇跡の美食レストラン」(幻冬舎)や「糖質オフのフレンチごはん」(青春出版社)が刊行されています。

当レストランでも今月 10 月限定イベントとして、糖質制限料理の提供を開始したところ、ダイエット志向の女性に評判で、今後は月替わりのコースメニューとして販売することになりました。

概要

施設名	旧桜宮公会堂
営業時間	平日 11:00~16:00 ※土日祝日、第二水曜日休み
コース名	食べるエステ 糖質制限メニュー
税込料金	4500 円
11 月の料理	アペリティフ :スパイシーミックスナッツ アミューズ :冷たい海のプリン カラフルな真珠 冷前菜 :北海道産ホタテと小さいパスタのシャルロット 温前菜 :ポーチドエッグとおからのガレット 茸のコンソメとカプチーノ メ ー ン :ニュージーランド産特選牛のローストビーフ デ ザ ー ト :カロリーゼロ天然甘味料使用 自家製ティラミス
住所・電話	〒530-0042 大阪府北区天満橋 1-1-1
交通	地下鉄東西線大阪天満宮、JR桜ノ宮駅から徒歩 9 分 JR 大阪環状線 桜ノ宮駅西口徒歩から 9 分 地下鉄堺筋線・谷町線 南森町駅 3 番出口から徒歩 10 分
ホームページ	http://restaurant.novarese.co.jp/smk/

※当日の入荷状況により、ご用意出来ない食材がありますこと、予めご了承ください

会社概要

【社名】 株式会社ノバレーゼ [英文社名] NOVARESE, Inc. [証券コード] 東証一部(2128)
【住所】 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
【電話】 03-5524-1122(代) **【設立】** 2000年11月1日
【資本金】 608,825千円(2012年12月末) **【代表者】** 代表取締役社長 浅田剛治
【従業員数】 1,355人(連結)、1205人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2013年6月末日)
【売上高】 2012年12月期 117億6,384万円(連結)
【事業内容】 ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
【連結子会社】 上海娜珀蕾 餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)
 株式会社 MARRY MARBLE(婚礼演出映像制作)、株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)
 株式会社タイムレス(コンサルティング事業)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインのウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)

[R]: 通常のレストラン営業
 [R夏]: 夏季限定営業
 [R提]: 各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12	25 [27]
	アマンダン	6	
	その他 ゲストハウス	3 (2)	
中価格帯施設		4	
婚礼提携		2	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン特化型(国内)		3	
レストラン特化型(海外)		2	

()は今後の開業件数
□は新規を含む合計

本件に関するお問い合わせ先
 (株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133
 E-mail: nohara@novarese.co.jp