



平成 22 年 9 月 16 日

<各 位>

神戸市中央区港島中町 6 丁目 13 番地 4
フジッコ株式会社
【東証・大証第一部コード番号 2908】



フジッコ×鍋専門店「ゆるり屋」がコラボレーション！ 注目のダイエット食材“とろろ昆布”を活用した とろろ昆布鍋 3 種を展開

フジッコ株式会社（本社 神戸市中央区／代表取締役社長 福井正一）は、
際コーポレーション株式会社（本社 東京都目黒区／代表取締役社長 中島 武）
の鍋料理専門店「ゆるり屋」とコラボレーションを実施し、フジッコのとろろ昆布
シリーズ『純とろ』を活用した『海鮮とろろこぶ北前船鍋』『豆乳コラーゲン、
とろろこぶ鍋』『豆乳えびつみれ浅利とろろ昆布鍋』の 3 種を 2010 年 9 月より
「ゆるり屋」渋谷道玄坂店にて展開いたします。



昨年頃より食物繊維が豊富なダイエット食材として“とろろ昆布”が注目されて
おり、健康にも良く昆布の旨味や食感も楽しめる“とろろ昆布鍋”を家庭でも
外食でも食べていただきたいと、両社によるコラボレーションが実現しました。

まるやかで品のある旨みと、たっぷりの食物繊維。新タイプの
絶品鍋“とろろ昆布鍋”を、今年のイチオシ鍋として発信していきます。



【海鮮とろろこぶ北前船鍋】(1 人前 2,700 円)

昆布の渡った海路に想いを馳せて
食べたい北前船鍋。とろろ昆布の
焙った粉末をだしに活用し、
日本酒を加えた王道の海鮮鍋。



【豆乳コラーゲン、とろろこぶ鍋】(1 人前 2,700 円)

とろろ昆布入りの鶏つくねを
あっさりとした豆乳と合わせ、
さらにコラーゲンを加えた
美容効果抜群の豆乳鍋。メには
とろろ昆布おにぎりを入れ、
崩して雑炊に。



↑メの雑炊用の
とろろ昆布
おにぎり
(ねぎ入り)

【豆乳えびつみれと浅利とろろ昆布鍋】(1 人前 2,800 円)

とろろ昆布で包んだ大きな
海老つみれと、浅利のハーモニー
が絶妙なヘルシー豆乳鍋。



【「ゆるり屋」店舗情報】

年がら年中“鍋”をモットーに、年間100を超える鍋メニュー展開する鍋専門店

■店名：ゆるり屋 渋谷道元坂店

■住所：東京都渋谷区円山町5-18 道玄坂スクエアビル2F TEL：03-6415-1596

■営業時間：月～木曜 11：30～14：30（14：00LO） 18：00～23：00（22：00LO）
金曜 11：30～14：30（14：00LO） 18：00～23：30（23：00LO）
土曜・日曜 17：00～23：00（22：00LO） 無休

■席数：100席（個室あり）

※「ゆるり屋」京都店でも『海鮮とろろこぶ北前船鍋』の販売を予定しております。

【とろろ昆布の健康効果】

昆布には、水溶性食物繊維のフコイダンとアルギン酸が豊富に含まれています。そのままの昆布を食べても水溶性食物繊維は溶出しますが、とろろ昆布は昆布を約0.02ミリの極薄に削っているため、昆布の細胞壁が破壊されており、水溶性食物繊維が溶出しやすく、効率よく食物繊維を摂取できます。その量は、そのままの昆布の約3倍の食物繊維量になります。

さらに、アルギン酸とフコイタンは、腸内にたまった脂肪を巻き込んで便として排出する力があり、余分な脂肪を腸内にためず脂肪の吸収を抑えるためダイエット効果が期待できます。

【フジッコ販促情報】

9月より秋・冬季メニューとして純とろ 32g商品パッケージに「純とろとろろ昆布鍋」の写真とレシピを印刷し、店頭での訴求効果を高めます。このレシピは店頭での配布リーフレットやホームページでも公開する予定です。又、合わせて「ゆるり屋」も紹介した“とろろ昆布鍋”のPOPを作成します。



<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社

〔担当者〕 営業本部 営業企画室 広告宣伝課 岡橋美和

〔責任者〕 取締役 営業本部 営業企画室 室長 北島幹也

TEL:078-303-5361 FAX:078-303-5904

ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp/>

<一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ お客様相談室 TEL:0120-078126(受付時間:平日の9:00~17:00)