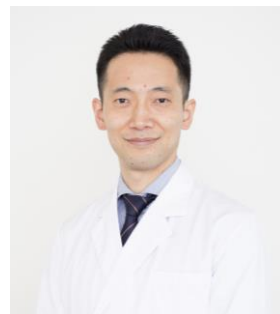


イタリアンレストラン「ファロ資生堂」ロカボ&糖質セミナー開催 ～『糖質に配慮したコース』を楽しみながら～



資生堂パーラーが運営するイタリアンレストラン「ファロ資生堂」(東京・銀座)は、2017年4月20日(木)に北里研究所病院糖尿病センター長の山田 悟 氏を迎え、ロカボ※¹ & 糖質※² セミナーを開催いたします。ファロ資生堂では、食事制限や健康維持などにより糖質に気を配った食事をしている方々が、ご家族や恋人と一緒に楽しくテーブルを囲めるように、2014年夏から『糖質に配慮したコース“Menu Luce(光)”』を山田 悟 氏監修のもと、ご用意しています。新しいスタートを迎えるこの季節、ロカボ&糖質について学び、通常メニューと変わらぬ美味しさの『糖質に配慮したコース』でディナーを楽しみませんか。



北里研究所病院 糖尿病センター長 ^{やまだ さとる} 山田 悟 氏

日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を上げていけるかを追求。2013年11月14日には、緩やかな糖質制限食＝ロカボの考え方を普及させ、作り手にも食べる側にも、より良い社会の実現を目指す、一般社団法人食・楽・健康協会を立ち上げる。

【ファロ資生堂 ロカボ&糖質セミナー】

- 〈日 時〉 2017年4月20日(木) 18:30～21:00 ※受付開始 18:00～
- 〈会 場〉 東京銀座資生堂ビル 8F ワード資生堂サロン (東京都中央区銀座8-8-3)
- 〈参加人数〉 20名(申込先着順)
- 〈内 容〉 18:30～19:00 北里研究所病院 糖尿病センター長の山田 悟 氏によるロカボ&糖質セミナー
19:00～21:00 山田 悟 氏とともに会食
メニュー 『糖質に配慮したコース “Menu Luce”』
(6品+パンの合計糖質量 40g以下のコース)
- 〈参加費用〉 16,500円(セミナー、『糖質に配慮したディナーコース、ドリンクコース、税、サービス料 込])
* ドリンクはアルコールコース(スパークリング・赤ワイン・白ワイン)またはノンアルコールコース(全3種)よりお選びいただけます。
- 〈申込方法〉 「ファロ資生堂」にて4月3日(月)から電話受付 *定員に達し次第終了
03-3572-3911(月～土曜日 11:30～21:30)

※1 ロカボとは

肥満や生活習慣病を引き起こしやすくなるといわれる食後の血糖急上昇を抑える新しい食事方法“ロカボ”。極端な糖質抜きではなく、おいしく楽しく適正糖質を取ることを推奨。

※2 糖質について

山田 悟 氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcalのエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事1食あたりの糖質量平均は80～100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は1日130gまで。これを1日3食とし、1食分に置き換えると1食分約40gとなることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる1食あたりの糖質量を20g～40gと設定。

※写真はイメージです。

《ファロ資生堂》

イタリア語で「灯台」という意味をもつ、資生堂パーラー運営のイタリアンレストラン。「ミシュランガイド東京」において“一つ星”を9年連続で獲得。伝統的なイタリア料理に四季折々の食材を取り入れたスタイルが特長。

住所: 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル 10F / TEL: 03-3572-3911

営業時間: ランチ 11:30～15:30(L.O.14:30) / ディナー 17:30～23:00(L.O.21:30)

定休日: 日曜(月曜祝日の場合の日曜日は営業)・祝日不定休

URL: <http://faro.shiseido.co.jp/>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp