

資生堂パーラー銀座本店に低糖質オムライスが登場♪



「低糖質版 オムライス」 2,430 円（糖質量 1 人前 34.3g）

大麦をブレンドした低糖質米を使い、具材は糖質量の多い玉ねぎを減らし、大山鶏とマッシュルームを増やすことで、美味しく満足感の高い低糖質のオムライスを作り上げました。トマトソースに使うルーは大豆粉で仕立て、レモン汁をきかせて香りにも工夫を凝らしています。

・糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です（七訂食品標準成分表 利用可能炭水化物をもとに計算）。

資生堂パーラーは、銀座本店 レストランにて 2018 年 5 月 1 日（火）から 5 月 31 日（木）までの期間、低糖質版[※]オムライスをご用意しています。1928 年（昭和 3 年）に本格的な西洋料理の提供をスタートしてから今年で 90 周年となる資生堂パーラー。銀座本店では“西洋料理 Anniversary Year”と題し、5 月から月替わりで素材にこだわった昔ながらの洋食メニューと新たな取り組みとなる低糖質の洋食メニューをご用意して参ります。懐かしさと新しさを資生堂パーラーの美味しい洋食でお楽しみください。



「ハンガリーの国宝 マンガリツァポークロース肉の塩釜焼き」 3,240 円（ケリドンサービス）



濃厚な赤身と良質な脂が特長で、ハンガリーの食べる国宝と称される“マンガリツァポーク”を塩釜焼きでさらに旨味を閉じ込め、ジューシーに仕立てました。昔ながらの技法で作上げた柔らかく繊細な味わいをお楽しみください。

・食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。
・価格は税込、別途サービス料 10%写真はイメージです。

〈※糖質について〉

北里研究所病院 糖尿病センター長 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 とおやつ 10g 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 20.0g~40.0g と設定。この考えに基づき、10g 以下でデザートを考案。

（糖質量 40g の目安はおにぎり 1 個分）

北里研究所病院 糖尿病センター長 ^{やまだ ぎょう}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）を挙げていけるかを追求し糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。2013 年、一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し代表理事を務める。

【資生堂パーラー 銀座本店】

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 4/5 階
- 電話 03-5537-6241
- 営業時間 11:30~21:30 (L.O. 20:30)
- 定休日 月曜日（祝日の場合は営業）
- URL <http://parlour.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
または橋本までお願いいたします。
TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail:
chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp