

**美容クリニック直営の糖質制限食専門レストラン「TI. CAFÉ」と共同開発
新穀物「えん麦ふすま」を使った『低GIダイエット』メニュー
～食後の血糖値をコントロールして食べても太りにくいランチやスイーツを
5月21日（木）より提供開始～**

株式会社えんばく生活(本社：東京都中央区 代表取締役：高 佳子)と、クリニックが運営する美容カフェ「TI. CAFÉ (所在地：表参道)」は、低GI食品として注目を集める穀物「えん麦(ばく)」を使った機能性食品「えん麦のちから」を取り入れた、女性を内側から美しくする究極の『低GIダイエットメニュー』を開発し、5月21日(木)～6月30日(火)まで期間限定でランチ及びディナーメニューとして提供します。

「TI. CAFÉ」は、医学博士でミスユニバースジャパン公式講師を務める田原一郎氏が運営する美容クリニック「TI.CLINIC」の直営レストランです。消化吸收の専門家としての医学的知識を元に、栄養士による栄養学的知識を持って選び考えた食材で抗酸化、抗糖化、代謝改善をより効率よくすすめてくれるメニューを提供しています。また、契約農家の有機野菜、薬膳味噌、全粉粒パスタ、地養卵を使うなど、妥協しない食材選びはもちろんのこと、白米や白砂糖は一切使用しないなど、「食べることによって内側から美しくなるためには何が必要か」といったことを徹底して考え、体現している美容カフェレストランです。

美やアンチエイジングに造詣が深い医師の監修の元で、多方面で活躍してきた実力派シェフにより作り出される数々のメニューは、オープン以来、美と健康志向に対するが高い女性に支持され続けています。また、「TI. CAFÉ」においても「全粒粉パスタ」や「てんさい糖」などの低GI食材は大変人気があります。今回、「TI. CAFÉ」とコラボレーションする、低GI食材「えん麦」は、穀物でありながらGI値が55と低GIです。また、食物繊維量が豊富でグルテンフリーな点においても、特にダイエットを意識する女性にとって注目を集める食材であり、今般のコラボメニュー開発に繋がりました。

【女性を内側から美しくする究極の『低GIダイエットメニュー』】



＜地鶏の豆乳グリーンカレー つけ麺風 ￥1,280 (税抜)＞

平日限定でランチメニューとしても提供 ￥1,000 (税込)

グリーンカレーに通常のココナッツミルクではなく、豆乳が使用されているヘルシーメニューです。麺にはGI値が玄米より低い全粒粉麺を使用。ちよっぴりピリ辛なグリーンカレーには、えん麦のちからたっぷり入っているので、ダイエット時に敬遠しがちなカレーを罪悪感なく美味しくいただけるメニューです。



＜あさり・ムール貝・ホタテ貝の生姜豆乳クラムチャウダー＞

彩り野菜のせ ¥1,000 (税抜) >

生クリームと牛乳の代わりに豆乳、小麦粉の代わりにえん麦のちからを使ったヘルシークラムチャウダーです。シェフ特製の、魚介のうまみたっぷりのクラムチャウダーはえん麦の風味とよく合い、ヘルシー且つ美味しいものを求める、グルメな女性にもきっと支持される一品です。

＜えん麦入り 白ごまのパウンドケーキ ¥700 (税抜) >

えん麦をふんだんに使ったパウンドケーキです。砂糖は白砂糖ではなくてんさい糖を使用。美味しいけどヘルシーなデザートに仕上がりました。



＜えん麦入り トロピカルスムージー ¥700 (税抜) >

えん麦のちからにトロピカルフルーツをミックスした絶品スムージーです。

えん麦の食物繊維にフルーツのビタミン、ミネラルが加わり究極の美容ドリンクとなりました。



■TI. CAFÉ とは? <http://ticafe.jp>

美容皮膚科、内科保険診療を標榜する『TI CLINIC』が考える「からだの中から健康に、キレイに」をコンセプトとするカフェ。「食事の処方箋」という考え方をもとに構成されたメニューは「抗酸化・抗糖化処方」と銘打った「抗酸化グラタン」や「代謝改善処方」の「代謝改善オードブル」などバラエティに富む。表参道駅徒歩3分。

美容外科『TIクリニック』院長・田原 一郎先生

医学博士/日本外科学会専門医/日本消化器病学会専門医/日本消化器内視鏡学会専門医/日本抗加齢医学会専門医/ミスユニバース日本大会審査員/ミスユニバースジャパン公式講師

・TI CLINIC <http://www.ticlinic.com>

■ 「えん麦のちから」とは？ <http://oatlife.co.jp>

えん麦とは、オーツ麦ともいわれ、栄養バランスに優れ、米国・TIME 誌において「栄養機能が非常に高い 10 の食品」に選ばれた穀物。「えん麦のちから」はえん麦を主成分にした機能性食品です。水溶性食物繊維のβ-グルカンをたっぷり濃縮したのが特徴で、玄米の 9 倍の食物繊維とミネラル、たんぱく質、オメガ 3 系の不飽和脂肪酸などが豊富。食後血糖をコントロールしてくれる「低 GI 食品」で、アマゾン、楽天、公式ホームページ、AEON BODY や調剤薬局、スポーツジム等でもご購入いただけます。

■ 『えんぱく生活』概要

社名：株式会社えんぱく生活

設立：2013年8月

代表者：高 佳子

事業内容：機能性食品、燕麦製品の原料仕入れ・研究・開発・製造・販売

本社所在地：〒104-0032 東京都中央区八丁堀 4-7-1

URL：<http://www.oatlife.co.jp/>

【この件に関する報道機関からのお問い合わせ】
(株)えんぱく生活 広報担当：黒岩 船木 須藤
TEL:03-5542-0866 E-mail：press@oatlife.co.jp