

2009年7月2日

シダックス株式会社
日本ベジタブル&フルーツマイスター協会

～レトルダムール グランメゾン白金～
体の中からキレイになる旬の野菜と果物を使用した
夏の新作「ベジフル・スイーツ」7月3日新発売！

シダックスグループのスペシャリティーレストラン事業子会社のシダックスレストランマネジメント株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下SRM)と日本ベジタブル&フルーツマイスター協会(東京都渋谷区:理事長 福井栄治:以下協会)は、SRMが展開する白金台・プラチナ通りのスイーツブティック「レトルダムール グランメゾン白金」にて、協会認定「野菜ソムリエ」と共同開発した「ベジフル・スイーツ」夏の新作2品を2009年7月3日(金)より期間限定で発売致します。

「LETTRE D'AMOUR」とはフランス語で「ラブレター」を意味し、2005年6月のグランドオープン以来の定番商品「白金プリン」「フォンダン・ショコラ」他、今までにないアイデアを表現した四季折々の新商品をお届けしているスイーツブティックです。

又、レトルダムールの「ベジフル・スイーツ」は、体の中からキレイになる旬の野菜と果物を使用したスイーツとして、2008年11月の「レトルダムール グランメゾン白金」リニューアル・オープンより新たに展開しているシリーズです。レトルダムールの特徴である美しい色彩や口にしたときに広がる深い味わいはそのままに、アンチエイジングや美肌などのインナービューティーを意識して、厳選したその時々旬の野菜や果物の持つパワーを活かしたスイーツです。

ご好評を頂いた第1弾、第2弾に続き、第3弾の今回はなすとブルーベリーを使用した生ケーキ「Aubergine(オーベルジン)」と、ゴーヤとマンゴーを使用した生ケーキ「Soleil(ソレイユ)」の2品を発売致します。

レトルダムールと協会は、今後も、双方が培ったノウハウを活かし、美味しく、体の中からキレイになる、新しいスイーツを提案して参ります。

<Aubergine(オーベルジン)商品概要>

太陽の光を燦々と浴び、採れたてでみずみずしく艶やかな「なす」をイメージしたケーキです。

一口大に切ったなすをオーブンでグリルし、食感が残る程度に余分な水分を飛ばしました。そこにブルーベリーの甘みを凝縮したジャムをあわせ、白ワインのさっぱりしたムースをナパージュで包み、仕上げました。底に敷きつめた黒糖クッキーがアクセントを加えます。

なすとブルーベリーの特徴でもある艶やかな黒紫色は、アントシアニン系の色素でポリフェノール的一种です。アントシアニンは老化の原因と考えられる活性酸素の生成を抑えること(抗酸化作用)が期待できます。また、ブルーベリーには若返りのビタミンとも呼ばれるビタミンEと腸内環境を整える食物繊維がフルーツの中でも多く含まれています。

尚、ムースにはれんげの国産ハチミツを、黒糖クッキーには沖縄産の黒砂糖を使用しています。

なすは宮崎県小林市・馬場農場の馬場浩美さんが農薬・化学肥料を使わずに作られたものを、ブルーベリーは長野県松本市山形村・住吉園の住吉耕三さんが作られた無化学肥料・減農薬栽培のものを使用しています。(生産者は時期によって異なります)



Aubergine(オーベルジン)

価格: ¥525(税込)

<Soleil(ソレイユ)商品概要>

真夏の太陽をイメージしたケーキです。

ゴーヤを細かく刻みピューレ状にし、豆乳と卵をあわせてムースにしました。ゴーヤの苦味を抑えながらもゴーヤ本来が持つ風味を引き立たせるため、濃厚な甘さが特徴のマンゴーを組み合わせました。

ゴーヤとマンゴーにはビタミン C が豊富に含まれており、体内のコラーゲン生成を助ける働きがあります。さらにカロテンが含まれ、皮膚や粘膜を健康に保つ働きがあるといわれています。マンゴーのカロテンの含有量は果物のトップクラスを誇るといわれており、その他食物繊維や葉酸など豊富な栄養素が含まれています。

また、砂糖はミネラル分が豊富な本和香糖⁽¹⁾と高級和菓子にも用いられる和三盆糖⁽²⁾を使用しています。

ゴーヤは宮崎県小林市・馬場農場の馬場浩美さんが農薬・化学肥料を使わずに作られたものを、マンゴーは沖縄県産の減農薬栽培のものを使用しています。

- (1) 本和香糖: 沖縄で栽培されたさとうきびの原料糖を 100%使用。乳白色でさらさらと細かい粒子でミネラル分が豊富です。上品で柔らかな風味が特徴です。
- (2) 和三盆糖: 徳島と香川の一部で栽培されている竹糖と呼ばれる在来品種であるさとうきびを原材料にした、数少ない国内産の砂糖です。主に和菓子の砂糖として用いられています。



Soleil(ソレイユ)

価格: ¥525(税込)

<参考資料>

● 日本ベジタブル&フルーツマイスター協会認定野菜ソムリエ兼
ベジフルビューティーセルフアドバイザー 友野なお(旧名:島田尚子)

14歳から6年間、単身英国へ渡り帰国。その後、法政大学在学中にはスペイン留学を経験。その他1ヶ月タイランドへ在住するなど海外旅行も多く、幼いころから世界の食文化に触れてきた。2004年度ミス日本受賞、その後2006年には「東京ディズニーリゾート・アンバサダー(親善大使)」に約2万人の中から選出され、現在は「野菜ソムリエ」として講師や企画、商品開発、メディア活動を展開。メイクやファッション、立ち居振る舞いだけでなく、「体の中から綺麗になる」が自分自身のテーマ。今後、野菜や果物を通じて社会貢献できる存在になりたいと考えている。



● LETTRE D'AMOUR グランメゾン白金 店舗概要

- <正式名称> レトルダムール グランメゾン白金
<住所> 〒108-0071 東京都港区白金台 5-17-1
(三田線・南北線白金台駅より徒歩3分)
<電話番号> 03-5488-5051
<営業時間> (1F ブティック) 10:30~20:00
(2F サロン・ド・テ) 11:00~19:30
※ラストオーダーは 18:45
<定休日> 年末年始のみ
<HP> <http://www.shidax.co.jp/srm/sweets/shop.html>



以上