

Z世代考案「オリーブオイル鍋」で洋風しゃぶしゃぶ 旬のきのこを美味しく食べてちゃっかりキレイに

お茶の水女子大学×しゃぶしゃぶ温野菜の産学連携プロジェクト。10月26日（木）より販売

コロナイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開するしゃぶしゃぶ温野菜（以下「温野菜」）では、“食べる幸せ”を届けるお茶の水女子大学の公認サークル「Ochas（オチャス）」と女性の悩みを解消するために開発した「オリーブオイルしゃぶしゃぶ御膳」を10月26日（木）から販売します。



多くの女性が抱える悩みのひとつである“便秘”。自律神経の働きが悪くなり、全身の血行が悪化します。その結果、肌のハリやツヤがなくなったり体がだるく疲れやすくなります。便秘解消をするためには食物繊維をしっかりと摂取することが大切です。

そんな女性の悩みを解決したいという思いから、栄養学的知識を活かして“食べる幸せ”を届けるお茶の水女子大学公認サークル「Ochas（オチャス）」と共にカラダよろこぶ新メニューを開発しました。

だし・肉・野菜・前菜・メもの・スイーツがセットになった「オリーブオイルしゃぶしゃぶ御膳」。1/2日分の食物繊維が美味しく食べられます。（※）1/2日分の食物繊維は18～64歳女性における1日分の目標量より算出

和のイメージが強いしゃぶしゃぶに洋風の世界観を取り入れることで興味を持ってもらい、美味しく野菜や肉を食べて“ちゃっかりキレイ”になってほしいという思いが込められています。



■オリーブオイルしゃぶしゃぶ御膳
2,180円（税込2,398円）



左から
■粉雪チーズとかぼちゃの
ごろごろサラダ
■メのチーズリゾット
■安納芋もなかアイス

野菜の美味しさ引き立つ「オリーブオイルだし」

香味野菜をじっくり煮込んだ特製スープと牛肉の旨みに醤油、にんにくを加え、エキストラバージンオリーブオイルを加えた香り豊かな「オリーブオイルだし」。

アヒージョやペペロンチーノを彷彿とさせる洋風な味わいで、きのこやレタスとの相性が抜群です。脂がのった魚はおいしいと感じるように、油分はおいしさのバロメーター。舌触りを滑らかにして食べやすくする働きもあります。

また、オリーブオイルに含まれるオレイン酸は、善玉コレステロールを減らさず悪玉コレステロールを減らすと言われています。



カラダよろこぶ「オリーブオイル」しゃぶしゃぶ御膳」概要

価格 : 2,180円 (税込2,398円)
販売期間 : 2023年10月26日 (木) から11月30日 (木) まで

■オリーブオイルと相性抜群なお肉



左から
・鴨しゃぶ
・イベリコ豚しゃぶ
・桜姫鶏コース

■オリーブオイルだしとお好きなだしをもう1種



■4種のきのこ入り野菜盛り



秋を感じるきのこを中心に12種の野菜を盛り合わせにしました。

国産のおが屑で丁寧に育てた温野菜オリジナルの「味えのき」、真っ白で可愛らしくコリコリ食感がたのしい「花びら茸」、食べ応えのある「ジャンボなめこ」、旨みあるだしが出る「完熟舞茸」、いちごと同じ糖度の「甘にんじん」など、こだわりの野菜を余すことなく堪能できます。

■抜かりのないサイドメニュー&スイーツ



左) 粉雪チーズとかぼちゃの
ごろごろサラダ
右) ペペろんキャベツ



・メのチーズリゾット
※鍋でつくります



・安納芋もなかアイス



アレンジ調味料

・追いオリーブオイル
・ブラックペッパー
・おろしにんにく

産学連携プロジェクトの開発風景



女性が抱えている課題、栄養バランス、思わず食べたくなる商品企画などを話し合いながらメニューをつくりあげていきました。Ochasサークルが掲げている“食べる幸せ”という観点も大切に、4か月間メニュー開発に取り組みました。

数多くのアイデアの中から全国の店舗に展開できるよう、食材の調達、オペレーションの実現性などを加味しながら出来上がったのがオリーブオイルしゃぶしゃぶ御膳です。

「美味しく食べて、ちゃっかりキレイに。」をテーマに、洋風のだしで野菜を美味しくたっぷり食べて、カラダの中からキレイになってほしいという思いが込められています。



鹿住さん 生活科学部食物栄養学科3年生

コンセプトや食材に至るまで自由に考えることや、全国展開されるメニューを考える機会はなかなかないため、活動当初はとても緊張していました。ですが、私たちが考えたことをプレゼンする度に、的確なフィードバックをくださったことで、どんどん考えることが楽しくわくわくした気持ちになっていきました。どんな人に食べてほしいか、魅力的な商品名や提供方法などを考えることには苦戦した部分もありますが、栄養や健康という視点だけでなく女子大学生としての視点がたくさん入ったメニューを提案できたかなと思っています！このメニューを通じてたくさんの方に「食べる幸せを届ける」ことができれば嬉しいです！



大久保さん 生活科学部食物栄養学科3年生

便秘など腸内環境に悩みを持つ方、栄養バランスを気にしつつも思いっきり食事を楽しみたい方に向けてメニューを考えました。しゃぶしゃぶは日本のものですが、若い人の嗜好に合わせて洋風で考えたい。イタリアン風な味付けは比較的好まれるのではないかな。という思いから始まりました。そこで、ユニークだけ味の想像ができ、美味しそうと思ってもらえるものは何かを考えました。フルーツやチーズに合うという点、体に良いというイメージがあるという点で、オリーブオイルは最適ではないかと考えました。多くの方に「からだよろこぶ」オリーブオイルしゃぶしゃぶを楽しんでいただけたら嬉しいです！

【Ochas（オチャス）とは】



お茶の水女子大学の学生の有志による、大学公認サークル。「食べる幸せを広げる」サークルとして、学内外で商品開発やイベントを行っています。

2006年「授業で学習したことを実践に移す場がほしい！」と考えた当時3年生の食物栄養学科一期生がこのサークルを立ち上げました。大学で得た栄養学的知識や自分の得意分野を活かして「食べる幸せ」を社会に発信し、食と栄養に関する知識を普及させ、多くの人の健康増進に寄与することを目的として活動しています。



【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開

しゃぶしゃぶ温野菜公式アプリダウンロードURL： <https://onyasai.onelink.me/IKOB/km8si2no>



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レインズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 安田・増田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201