

Press release

2016年11月21日

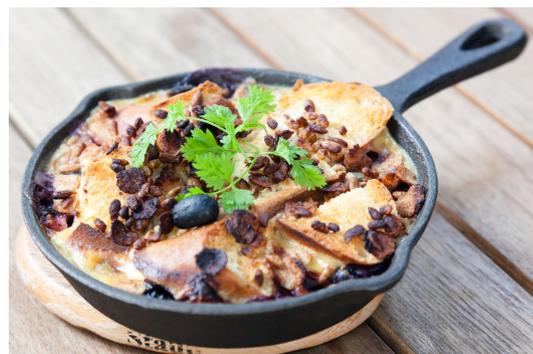
ケベック・メープル製品生産者協会
ウェルネス志向を提唱する都内4つのCaféとコラボ！
アンチエイジングや美容効果が見込める
カナダ・ケベック州産メープルシロップを取り入れたヘルスコンシャスライフ

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）は2016年11月17日（木）、ベジタブルカフェ「EAT MORE GREENS」（所在：港区麻布十番）において、カナダ・ケベック州産のメープルシロップの栄養価を学ぶ報道関係者向けランチセミナーを開催、同日より開始の「Maple Wellness Fair 2016～Café Collaboration Project～」を紹介しました。本フェアは、カナダ・ケベック州産メープル製品の栄養価とその効果を一般の消費者に知ってもらうため、都内4つのウェルネス志向を提唱するカフェがメープル製品を使ったレシピを開発、各店舗でメニューとして提供するものです。消費者は各店舗でメープル料理を1つ注文するとスタンプを1つゲット。スタンプを4つ集めた消費者、先着100名が、カナダ・ケベック州産メープルシロップを受け取れるスタンプラリー・キャンペーンも同時開催中です。

ランチセミナーでは、管理栄養士の安中千絵氏が、メープルシロップの栄養価、特に、その高い含有率を誇るポリフェノールに関して、その抗酸化力を他の食物と比較しながら解説。さらに、血糖値をゆるやかに上昇させるなどのメープルシロップの特性、美容効果への期待などをわかりやすく説明しました。また、ケベック・メープル製品生産者協会が依頼している遺伝子研究により解明された、メープルシロップと肝臓に関する関係をわかりやすく解説。メープルシロップに、脂肪分の多い食事を摂ることなどにより引き起こされる臓器の炎症を緩和する可能性が見いだされたことを説明しました。なお、メープルシロップの可能性についての研究は現在も続いており、2017年の初夏には、現在行われているヒト介入実験の結果から、更なるメープルシロップの効能が発表されることが期待されています。

また、そのように栄養価の高いメープルシロップを使ったメニューを、ウェルネス志向を提唱するカフェ4店、EAT MORE GREENS（港区麻布十番）、YAFFA ORGANIC CAFÉ（渋谷区渋谷）、南青山野菜基地 ORIGINAL（港区南青山）、ナチュラルダイエットレストラン NODO（渋谷区渋谷 西武渋谷店）が提供しています。各カフェの特徴を活かして創りだされたカナダ・ケベック州産のメープルシロップを使った料理を、是非、各店で味わってください。

カナダ・ケベック州産のメープルシロップは、カエデの樹液だけを煮つめてつくる100%天然の食品で、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムを含んでいます。また、さまざまなビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸を含み、63種類ものポリフェノールも特定されています。一般的な甘味料と比べ、ミネラル、栄養素が豊富でローカロリーです。



旬野菜と季節の果実のパワーサラダ～メープル柚子ドレッシング
とメープルブディング（EAT MORE GREENS）

ケベック・メープル製品生産者協会 Maple Wellness Fair 2016 実施要項

<メープルウェルネスフェア 2016 ランチセミナー>

- 【対 象】 報道関係者
【開催日時】 2016年11月17日(木) 13:00~14:00
【会 場】 EAT MORE GREENS: 東京都港区麻布十番 2-2-5 フレンシア麻布十番サウス 1F
【内 容】 セミナー:
◆ メープルシロップについて
つきプランニング 井上 知子
◆ メープルの原生林が生み出す天然の栄養
管理栄養士 安中 千絵
【講 師】 安中千絵
管理栄養士。学習院大学法学部、女子栄養大学栄養学部を卒業後、東京都立大学大学院修士課程修了、都市科学修士、管理栄養士、フードコーディネーター、JSA 認定ワインアドバイザーを取得。株式会社タニタ等を経て、現在はフリーランスで活動。

<メープルウェルネスフェア 2016 ~Café Collaboration Project~>

- 【対 象】 一般消費者
【開催日時】 2016年11月17日(木) ~2016年12月31日(土)
【協 力】 ◆EAT MORE GREENS
東京都港区麻布十番 2-2-5 フレンシア麻布十番サウス 1F
◆YAFFA ORGANIC CAFÉ
東京都渋谷区渋谷 3-27-5 東急ステイ渋谷新南口別館 1F
◆南青山野菜基地 ORIGINAL
東京都港区南青山 2-10-11 1F
◆ナチュラルダイエトレストラン NODO
東京都渋谷区宇田川町 21-1 西武渋谷店 A 館 8F
【スタッフリ-】 上記4つのカフェで提供されるカナダ・ケベック州産メープルシロップを使ったオリジナルメニューを1品ご注文頂いたお客様に、スタンプを1つ。スタンプを4つ集めた方、先着100名様に、カナダ・ケベック州産100%ピュアメープルシロップをプレゼントします。
※ スタンプラリー・キャンペーンはプレゼントが無くなり次第終了となります
※ プレゼントの受け取りは参加店舗のどちらの店舗でも可能です

【主 催】 ケベック・メープル製品生産者協会

ケベック・メープル製品生産者協会 概要 Federation of Quebec Maple Syrup Producers (FPAQ)

ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は、1966年に設立された約7,300のメープル製品生産企業を代表する団体です。会員企業の経済的、社会的、精神的利益の保護と促進をミッションとし、各会員は共同でメープル製品全体の品質維持、知識の向上、そして国内外での市場活動を行っています。ケベック州は、世界のメープルシロップ生産量の約71%、カナダ産メープルシロップの90%を生産しています。ケベック・メープル製品生産者協会では、カナダ産メープルシロップ産業全体を代表して、科学研究活動など国際的なイノベーションネットワークをリードしていることを誇りとしています。カナダ産メープル製品の10%はオンタリオ州、ニューブランズウィック州、ノバスコシア州で生産されています。

ケベック・メープル製品生産者協会は、砂糖の消費増加をお勧めしません。他の砂糖類に比べより健康に良い成分を含む天然のメープルシロップ適量を、甘味料としてお選びください。

日本公式ホームページ：
<http://www.pure-maple.com> (日本語)

日本公式 Facebook：
<https://www.facebook.com/puremaple> (日本語)

カナダ公式ホームページ
<http://www.mapleproductsfromquebec.com/products> (フランス語・英語)
<http://www.ilovemaple.ca> (消費者向けサイト、フランス語・英語)

このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社つきプランニング 担当：飯塚・外川
iizuka@tsuki-p.com / togawa@tsuki-p.com
〒104-0041 東京都中央区新富 2-12-6-3F Tel: 03-6222-7115 / Fax: 03-6222-7116