

◆◆◆
東京・表参道 たまな食堂にオリーブオイル料理のディナーコースが新登場！
オリーブオイルの良質のオレイン酸の効果で明日のカラダが変わっていく
「エーゲの輝きコース」を 2014.04.15 から提供開始！
<http://qualitylife.co.jp/company/press/20140415.cfm>

クオリティライフ株式会社（本社:和歌山県白浜町、東京 Office:東京都千代田区、代表取締役社長 飯島邦夫）は、飲むオリーブオイルとして好評を博しているオーガニック EXV オリーブオイル「エーゲの輝き」をふんだんに使用したディナーコースで、旬の野菜の本来の味をあますことなく引き出した「エーゲの輝きコース」を、2014年4月15日（火）から提供を開始します。

「エーゲの輝き」をワインと合うコース料理で楽しむ

飲むオリーブオイルとして、好評をいただいているオーガニック・エクストラヴァージン・オリーブオイル『エーゲの輝き』。「油」はカラダに悪いものとして敬遠される方も多いですが、実はカラダにとって必要な栄養素でもあります。上質なオリーブオイルは、不飽和脂肪酸であるオレイン酸やポリフェノールを豊富に含み、オリーブオイルを摂取することでカラダをすこやかにしてくれます。

この『エーゲの輝き』をふんだんに使用したオリーブオイル料理で、大切な方と語らいながら、また、ワインと一緒に味わいながら楽しんでいただきたいとの思いも込めて、満を持して『エーゲの輝きコース』を発売します。



- ◆突き出し
日替わりの一品
- ◆三種類の先付
野菜の小さなおかず とっておきの3品
- ◆汁物
◎季節野菜と紫にんじんのミネストローネ エーゲの輝きを浮かべて

紫にんじんによって赤紫色に染まったミネストローネは、トマトと季節野菜がふんだんに使われスッキリとした味わいの中に、さまざまな野菜から生み出される旨味が溶けだし美味しさを奏でています。そこに、エーゲの輝きを浮かべると、見た目も赤紫のスープの上に薄黄緑色のエーゲの輝きがまるでトパーズのよような輝きを放ち、野菜が持つ本来の味をさらに引出し相乗効果で味わい深くなります。
- ◆主菜
◎エーゲの輝きを使った季節野菜のグリル

旬の野菜をグリル板を使い、美味しさがギゅっと引き出される高温で焼いた後、エーゲの輝きに浸してオリーブオイルの香りとまろやかさを湛えます。

◎塩麹豆腐のフロマージュ風　メープルシロップを添えて

塩麹に浸けたお豆腐は、まるでカッテージチーズのような食感に変化します。そこへメープルシロップをかけると、甘さとしょっぱさのマリアージュがさらなる驚きを与えます。玄米パンにつけてどうぞ。

◎季節のサラダ　2種類の特製エーゲの輝きドレッシングを添えて

たまな食堂では、ドレッシングも自家製。エーゲの輝きと旬の野菜を使った2種類のドレッシングが、季節のサラダにベストマッチング。お野菜の多彩な味を感じていただけます。

◎玄米パン

玄米をおかゆにしてから、全粒粉と混ぜて生地を作って焼いたひと手間のかかったパンは、ほのかな甘味ともっちりとした食感が特徴です。塩麹豆腐フロマージュ風と一緒にどうぞ。

◆甘味

日替わりデザート

◆食後のお飲物

価 格

ディナーメニュー

『エーゲの輝きコース』 税込総額 3,910円（本体価格 3,620円）

エーゲの輝きとは

オリーブオイルという名のオリーブジュース

「エーゲの輝き」は、クオリティライフが輸入販売を行っています。たまな食堂やECサイト、自然食を扱うショップ等で販売され、その軽い口当たりと雑味のない飲みやすさから、飲むオリーブオイルとして好評を得てリピーターの多い商品です。有機で育った初摘みのオリーブだけを手摘みで丁寧に収穫し、すぐに压榨したオリーブオイルなので、まるでオリーブジュースのような味わいです。

ご存知でしたか？オリーブオイルはむしろ悪玉コレステロールを抑制します。

「油」というと敬遠されがちですが、オリーブオイルは「良質のオイル」です。実は、不飽和脂肪酸である「オレイン酸」が7割も含まれています。このオレイン酸の働きによって、悪玉コレステロールを抑制し、腸内環境も整えてくれます。お腹の中で嬉しい働きをしてくれるオレイン酸や、ポリフェノールがたっぷりのオリーブオイルは、敬遠するよりむしろ積極的に適量を摂取していくことで、カラダが少しずつ健やかになっていくのを実感いただける食品です。

【Natural Food Studio について】

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学ぶために必要なものが豊富に揃ったナチュラルフードのレストラン「たまな食堂」、料理教室「たべごと教室」、フードショップ「たべもの商店」の3つのコンセプトショップを合わせた裏表参道の隠れ家的ナチュラルフードの情報発信基地です。

■たまな食堂

たまなとは、大地から「『賜』った野『菜』」の意味を込めた名前です。また、ナチュラルフードを通じた循環が生まれる場でありたいという思いから「環(たま)」、結球野菜であるキャベツの古名「玉菜(たまな)」という由来も含んでいます。有機野菜や玄米、伝統の発酵食といったナチュラルフードを使いつつも、「健康食=素朴」というイメージを覆すほどの上質なおいしさをご提供します。

URL : <http://tamana-shokudo.jp/>

■たべごと教室

自然のおいしさをいかすかと、それを人に伝える力を身につけられるお料理教室です。一日で一テーマを学べる気軽なレッスンと、ナチュラルフードをライフスタイルそのものにした方のためのコースレッスンをご用意しています。

URL : <http://tabegoto.jp/>

【たべもの商店】

クオリティライフが運営する EC サイトです。飲むオリーブオイル「エーゲの輝き」をはじめ、オーガニック・フレーバー・エキストラバージン・オリーブオイルや、「からだ蘇る熊野の玄米」など、カラダの中からキレイにする厳選された食品を提案し、皆様のお手元まで届けます。

URL : <http://nfs.tabemono-shop.jp/index.html>

【クオリティライフについて】

「人と大地を健やかに」。クオリティライフは、食の安心・安全、地球環境に配慮した農業を含む一次産業を、実販売店舗と IT を駆使して直接・間接に関わり、生産者、消費者両者の心を豊かにすることを目指します。

社名：クオリティライフ株式会社

本社：和歌山県西牟婁郡白浜町字東谷 83 番 68

設立：2010 年 2 月 1 日

資本金：3000 万円

代表者：代表取締役社長 飯島邦夫

URL : <http://www.qualitylife.co.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

■クオリティライフ株式会社

マーケティング部 広報担当

TEL : 03-5275-6121 FAX : 03-5275-6130

Email : pr_qlf@quality.co.jp