

化学調味料・保存料・合成着色料ゼロ！！

3分で手軽にキレイを手に入れる『チャヤメイド』のビーガンレトルト

～ マクロビレストラン『チャヤマクロビ』の味をご自宅で味わえる“チャヤメイド”のご提案！！～

「Healthy & Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方。」をコンセプトとする、株式会社 CHAYA マクロビフーズ(チャヤマクロビフーズ、代表取締役社長:小川 博行)は、ビーガン レトルト シリーズ 全13種の販売と『チャヤマクロビ』公式オンラインショップにて新生活応援キャンペーンを2019年4月11日より開始いたします。



■葉山 日影茶屋から誕生した、新しいマクロビオティック。『チャヤマクロビ』

創業300年、江戸時代から伝わる神奈川県、葉山の老舗料亭『日影茶屋』から誕生した『チャヤマクロビオティックス』。「Healthy & Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方。」をコンセプトとし、肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わずに、国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を監修・提供しています。

■天然素材を追求した ビーガン レトルト シリーズ 全13種

簡易的な食事のイメージが強いレトルト食品。私たち『チャヤマクロビオティックス』の「ビーガンレトルト」は、メニュー開発～製造まで100%“チャヤメイド”です。商品の肝である調味料に原材料にこだわり、新鮮な野菜を中心に、豆、海藻を使用しています。また、化学調味料・保存料・合成着色料は不使用ですので、お子様や美と健康にこだわる女性を中心に高い評価をいただいています。

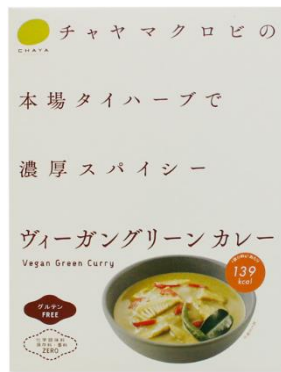


一番人気 ソイキーマカレー 170キロカロリー

お肉の食感が味わえる大豆ミートを使用した、満足感のあるビーガンカレー。8種のスパイスを使用し、ルーに深い味わいと旨みを加えました。マクロビオティックの考えに則り、肉・卵・乳製品・白砂糖は使用していません。隠し味に味噌をプラスすることで濃厚な味わいに仕上がっています。カロリーはわずか170キロカロリー、玄米ごはん(160グラム 191.5キロカロリー)と合わせても、370キロカロリー以下です。

【ビーガンレトルト カレー5種】

- ・ソイキーマカレー(160g) ￥520 170 カロリー
- ・野菜カレー(200g) ￥520 148 カロリー
- ・野菜カレー マイルド(200g) ￥500 120 カロリー
【お子様も安心】
- ・豆カレー(200g) ￥520 178 カロリー
- ・ヴィーガングリーンカレー(180g) ￥520 139 カロリー
グルテンフリー



【ビーガンレトルト パスタ&リゾットソース3種】

- ・ソイミートソース(140g) ￥450 113 カロリー
コレステロールゼロ、グルテンフリー
- ・豆乳カルボナーラ(150g) ￥450 129 カロリー
コレステロールゼロ、グルテンフリー
- ・ソイチーズリゾットの素(140g) ￥450 106 カロリー
コレステロールゼロ、グルテンフリー



【ビーガンレトルト シチュー&スー4種】

- ・かぼちゃのシチュー(180g) ￥450 124 カロリー
グルテンフリー
- ・ホワイトシチュー(200g) ￥400 104 カロリー
コレステロールゼロ、グルテンフリー
- ・ミネストローネ(160g) ￥370 61 カロリー
グルテンフリー
- ・コーンポタージュ(160g) ￥370 64 カロリー
グルテンフリー



【ビーガンレトルト 中華1種】

- ・麻婆豆腐の素(150g) ￥430 126 カロリー
コレステロールゼロ



■チャヤメイド、3つのこだわり -CHAYA Made-

- ① 一流レストランシェフによるこだわりの味であること。
- ② お母さまの立場で厳選した調味料、原材料を使用すること。
- ③ 手作りへのこだわりを大切に、出来る限り1から作りこむこと。

安心のチャヤメイドは、卵・乳製品・保存料が不使用だからお子様も安心

初めてのレトルト食品はチャヤマクロビの「ビーガンレトルト」を

小さいお子様や、卵や乳製品のアレルギーがあるお子様にも安心してお召し上がりいただける「ビーガンレトルト」。化学調味料・保存料・合成着色料も不使用なため、安心してお召し上がりいただける100%「チャヤメイド」商品です。

チャヤマクロビ 商品開発責任者 浅場 康司

日影茶屋グループ洋食部の総料理長を兼務した、浅場シェフが開発したチャヤマクロビのビーガンレトルト。2001年クシマクロビオティック認定シェフ取得後、チャヤマクロビオティックスにて、数々のマクロビオティックメニューの開発やクッキングスクールの講師をおこなう。独自に創出したメニューは、これまでのマクロビオティック料理の概念を覆す料理として高い評価を得ています。著書として「チャヤのからだにやさしいスイーツ」、「チャヤのからだにやさしいデリ」などがある。



販売先

チャヤ マクロビオティックスの商品を、下記店舗で取り扱っております。

http://www.chayam.co.jp/product/product_shoplist.html

※在庫等、取扱内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

■『チャヤマクロビオティックス』とは

マクロビオティックとは日本の伝統食を基本に、その土地の旬の物を食べることや、自然の恵みを残さず丸ごといただくなど、自然と調味をとりながら、健康的な暮らしを実現する考え方のことです。

『チャヤマクロビオティックス』は、マクロビオティックの考え方をベースに彩り豊かで新しい Healthy & Beauty な食のスタイルを提案します。からだにいいだけではない、見た目と味、食べた時の満足感にこだわった、新しく楽しい食の提供を目指しています。

伝統的な日本食をベースとしたマクロビオティックは、からだにやさしく、今の食生活にこそ必須な食事だと私たちは考えます。でもからだにいいというだけでは、「食べる」ことの大切な意味が満たされない。

ワクワクする見た目の美しさ、「わあ、おいしい」という驚きと感動、くつろげる空間やいっしょに食べる人との会話……。それらもすべて、「食べる」ときの大切な理由です。

『チャヤマクロビオティックス』は、食がおいしくて楽しいを実現するために、より気軽に身近気持ちもからだも元気になれる、そんな「マクロビオティック」を提案したいと思っています。



チャヤマクロビ レストラン 8 Philosophy (指針)

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYA マクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。

■今日から始められる『チャヤマクロビオティックス』の料理&スイーツをご自宅でも

『チャヤマクロビオティックス』のオンラインショップ(<https://chayamacrobi.official.ec/>)やレストランの店頭では、ビーガンレトルトをはじめとした、マクロビオティックのスイーツや食品がご購入いただけます。葉山でパティシエが手作りした、バター・白砂糖・卵を一切使わないギルトフリーなスイーツをはじめに、各種レトルト食品を販売しております。レトルト食品は、化学調味料、合成着色料は一切使わない安心・安全な食材のみを使用しています。ナチュラルでありながら、健康や美を気遣うので、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。

店舗概要

Restaurant チャヤマクロビ 伊勢丹新宿店
住所 東京都新宿区新宿 3-14-1 新宿伊勢丹本館 7階レストラン街
「イートパラダイス」
(JR 新宿駅より徒歩 5 分、地下鉄丸の内線
新宿三丁目駅より徒歩 1 分)
営業時間 11:00 ~ 22:00
ランチ 11:00~16:30L.O
ティー 15:00~17:00
ディナー17:00~22:00(21:15L.O)
定休日 伊勢丹休館日に準ずる
電話番号 03-3357-0014 (ディナーのみ予約可)
席数 店内 56 席・テラス席 28 席



Cafe & Restaurant チャヤ ナチュラル&ワイルドテーブル 日比谷シャンテ店

住所 東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル B2F
(JR有楽町駅 日比谷駅 日比谷口より徒歩5分
東京メトロ日比谷駅 A5 出口より徒歩2分)

営業時間 火～土曜日: 11:00～23:00(L.O 22:30)
日・月曜日: 11:00～22:00(L.O 21:30)
ランチ 11:00～14:00L.O
カフェ&ディナー 14:00～L.O

定休日 日比谷シャンテ休館日に準ずる

電話番号 03-3500-5514 (平日 14:00～、土日祝日 17:00～予約可)

席数 43 席

**Cafe & Deli チャヤマクロビ ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留店**

住所 東京都港区東新橋 1-6-3 ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留 1F
(JR・地下鉄 新橋駅より 徒歩 3 分
都営地下鉄大江戸線・ゆりかもめ 汐留駅より 徒歩 1 分)

営業時間 モーニング 7:00～10:00 (ラストオーダー9:30)
ランチ&ディナー 11:00～21:00 (ラストオーダー20:30)

定休日 無休

電話番号 03-3573-3616 (平日 14:00～、土日祝日 11:00～ご予約可)

席数 72 席

**Cafe & SAKANA Bistro Bojun tomigaya**

住所 東京都渋谷区富ヶ谷 1-35-20 富ヶ谷スプリングス 2F
(小田急線 代々木八幡駅 南口より徒歩 4 分
地下鉄千代田線代々木公園駅 1 番出口より徒歩 4 分)

営業時間 11:30～23:00(22:15 L.O.)
ランチ 11:30～17:00
ディナー 17:00～23:00(22:15 L.O.)

定休日 月曜日 ※祝祭日は営業・翌日振替休業

電話番号 03-6804-9550 (ディナー ご予約可)

席数 43 席



<株式会社 会社概要>

■会社名 : 株式会社 CHAYA マクロビフーズ

■所在地 : 東京都港区東新橋 1-6-3 ロイヤルパークホテル ザ 汐留 1 階

■電話番号 : 03-3573-3611

■代表者 : 代表取締役 小川博行

■資本金 : 3,000 万円

■年商 : 5 億 7200 万円(平成 28 年度)

■事業内容 : マクロビオティックレストランとカフェの運営および卸ビジネス

■従業員数 : 正社員 27 名 パート 63 名 総従業員数 90 名(2017 年 4 月現在)

■設立 : 2010 年 3 月

■URL : <http://www.chayam.co.jp/>

<プレスリリースの問い合わせ> 木内 [TEL: 03-3573-3611](tel:03-3573-3611) (直通) Mail: info@chayam.co.jp