

報道資料

“究極の美をつくる”「BEAUTY」シリーズ第2弾

話題のスーパーフード、高タンパク質・低脂肪・低糖質、22品目以上が含まれた

「しなやかでアクティブなカラダ」をつくる新プレート・メニュー登場！

ー六本木ヒルズ内『TOTAL FOODS』にて7/24(金)～9/30(水)までー

フィールズ株式会社の子会社である、「トータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社」(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:池澤 智)は、「ミス・ユニバース・ジャパン」(本部事務局:東京都港区)と今年3月より展開している美の最先端ボディメイクプログラム『Beauty Camp Program(ビューティークャンプ・プログラム)』に続く「BEAUTY」シリーズ第2弾として、食事の面からサポートする期間限定メニュー『美肌プレート』と『代謝プレート』を、トレーニング・ジム「トータル・ワークアウト」併設カフェ『TOTAL FOODS』(トータル・フーズ)にて7月24日から9月30日までの期間限定で販売いたします。



『美肌プレート』 1,300円(税込)



『代謝プレート』 1,200円(税込)

この度、期間限定として登場する『美肌プレート』と『代謝プレート』は美の世界に挑戦する「ミス・ユニバース・ジャパン」のオフィシャルトレーナーを務める池澤智が、自らの経験と実績から提唱する「BEAUTYー“しなやかでアクティブなカラダづくり”」の一環として独自のメソッドを盛り込んだ食のメニューです。

プロデューサーの池澤智は、「もっとキレイになりたい」、「太りにくいカラダが欲しい」といったお客様のご要望にお応えするため“毎日できる小さな努力”として「タンパク質でカラダの内側から整える」をテーマに、新プレート・メニューを開発いたしました。これらをトレーニングやボディケアと併せて摂取し続けることで、より効果を実感頂けます。

「トータル・ワークアウト」は今後も様々なメニューを考案し続け、美を追求する女性たちをサポートしていきます。

【「2015 ミス・ユニバース・ジャパン」
宮本エリナさんコメント】:

「見てキレイ、食べてもキレイ」なメニューができて嬉しいです。タンパク質はもちろん、美肌効果が期待できるビタミンなどもワンプレートで摂れるので、これなら世界大会へ向けてのダイエット中でも安心して食べられます。



▲(左)2015 ミス・ユニバース・ジャパン:宮本エリナさん
(右)プロデューサー:池澤智

『美肌プレート』『代謝プレート』の説明

『美肌プレート』『代謝プレート』は、一般女性がダイエットをする際に目標とする摂取カロリー1,500kcal／日に対し、1食あたりわずか400kcal以下の低カロリーを実現しました。それぞれのメニューには、代謝を上げ、太りにくい体質に改善する働きのあるタンパク質を20g以上取り入れ、食材は油を使用しないノンフライ・唐揚げなど調理方法にも工夫を凝らし、美味しく健康的に栄養を摂取することができます。おにぎり約1個分の糖質量で、22品目以上の食材をバラエティに富んだ内容でお楽しみいただけます。

■「美肌プレート」

アンチエイジング効果が期待できるサーモン、トマト、レモンや旬彩をふんだんに取り入れました。スーパーフードとして話題の「キヌア」や「チアシード」を使用したスープやサラダ、エビのトルティーヤなど、目にも鮮やかなプレートはコラーゲンやビタミン、カロチンを豊富に含む女性のカラダが喜ぶプレートです。



▲商品名<美肌プレート>
販売価格:1,300円(税込)

メニュー内容:

エビのトルティーヤ(生姜、ニンニクをあわせた豆板醤風味)
サーモンとチアシードのコラーゲンスープ
人参とオレンジのサラダ
旬菜(ブロッコリー、トマト、いんげん)とキヌアのサラダ
(レモンドレッシング、グリーンピースポタージュソース)

主な使用食材:

エビ、生姜、ニンニク、枝豆、レタス、サーモン、チアシード、アサリ、ネギ、セロリ、人参、オレンジ、レーズン、レモン、クルミ、ブロッコリー、キヌア、トマト、インゲン、きゅうり、グリーンピース、アーモンドミルク

栄養成分:

カロリー381.3Kcal タンパク質 22.2g 脂質 13.9g 糖質 36.5g

■「代謝プレート」

基礎代謝を上げるために必要とされる良質なタンパク質を中心に、食物繊維を豊富に含むコンニャクと鶏肉と一緒に炊き込んだ玄米ごはんや、美容や健康に良いと注目を集める「アーモンドミルク」を使用したグリーンピースのポタージュソース、鶏胸肉を使用したノンフライの唐揚げなどボリュームあるプレートです。



▲商品名<代謝プレート>※写真は一例です。
販売価格:1,200円(税込)

メニュー内容:

鶏胸肉とコンニャク 玄米の炊き込みごはん
鶏胸肉の唐揚げ(ノンフライ)
旬菜とキヌアのサラダ
(レモンドレッシング、グリーンピースポタージュソース)、
当日のデリ(※8種類からお選び頂けます)

主な使用食材:

鶏胸肉、コンニャク、玄米ごはん、しめじ、まいたけ、ヨーグルト、卵白、生姜、ニンニク、湯葉、高野豆腐、枝豆、ブロッコリー、キヌア、インゲン、トマト、きゅうり、レタス、グリーンピース、アーモンドミルク、レーズン

栄養成分:

カロリー343.7Kcal タンパク質26.2g 脂質13.7g 糖質36.9g



■店舗情報



▲「TOTAL FOODS」店舗外観

店 名:「TOTAL FOODS」
住 所:東京都港区六本木6-4-1 六本木ヒルズ メトロハット
ハリウッドプラザ B2F
電話番号:03-5414-1877 / ファックス:03-5414-1892
U R L:<http://www.total-foods.jp>
M A I L:info@totalworkout.jp
営業時間:平日10:00~23:00 (ラストオーダー22:00)、
土日祝日10:00~21:00 (ラストオーダー20:00)
定休日:年中無休
座席数:22席

■Beauty Camp Program

美の世界に挑戦する「ミス・ユニバース・ジャパン」と「トータル・ワークアウト」による初のコラボレーションプログラムで、「2012-2015 ミス・ユニバース・ジャパン」のオフィシャルトレーナー 池澤智の経験と実績のすべてを凝縮して開発された“美をトータルにサポートするプログラム”です。このプログラムは、“痩せるだけ”、“鍛えるだけ”の外見的变化を求めたニーズから、より「しなやかでアクティブなカラダ」をつくることを目的とし、トレーニングと、食事、ボディケアの3点からサポートしていきます。

■トータル・ワークアウト

トータル・ワークアウトは、数多くの著名人やスポーツ選手をはじめ、多くの方々からご支持をいただいているパーソナル・トレーナー ケビン山崎が主宰するトレーニング・ジムです。そのトレーニング理論は、「たった3週間でカラダは変わる」、「パーソナル・トレーナーのサポートがあるから確実」、「成果を出せるジム」として、常に最高の設備とコンセプトをご提供しています。
(東京に2店舗・福岡に1店舗展開しています)

URL: <http://www.totalworkout.jp/>

■池澤 智(Tomo Ikezawa)

トータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社 代表取締役社長

パーソナル・トレーナーを目指しケビン山崎の元に渡米。2001年トータル・ワークアウトの創業メンバーとして入社。多くの有名人やセレブのボディメイクを手掛け、高い評価を得る。2005年、その理論に基づいた「トータル・ワークアウトカフェ」を六本木ヒルズ内にプロデュース。トレーニングとともに食のサポートを行うことで、多くのクライアントから絶大な信頼を得ている。さらに、「2012-2015 ミス・ユニバース・ジャパン」のオフィシャル トレーナーとして、ファイナリストたちのボディメイクを指導。近著に、「なりたいたカラダになる食材のルール」(実業之日本社)、「代謝を上げると仕事が進む」(日本経済新聞出版社)がある。



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

トータル・ワークアウト事務局 尾崎・渋谷

TEL:03-5784-4497 E-MAIL:info@totalworkout.jp

※報道関係者様向けに画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。