



×

meiji

**【期間限定】これからは“糖”を選ぶ時代
『フラクトオリゴ糖』を使用した腸活をサポートするオリジナルメニュー
3 月 24 日(火)からアマンド六本木店にて販売**

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)のグループ会社である株式会社アマンド(本社:東京都港区、社長:勝俣 勉)は、株式会社 明治(本社:東京都中央区、社長:八尾 文二郎)と共同し、『フラクトオリゴ糖』を使用した腸活をサポートするオリジナルメニュー全 4 品を、アマンド六本木店にて 3 月 24 日(火)から 30 日(月)までの期間限定で販売します。



※平日限定

■『フラクトオリゴ糖』を使用したオリジナルメニューについて

今回、『フラクトオリゴ糖』を使用したオリジナルメニュー全 4 品を、アマンド六本木店にて販売。全てのメニューに『フラクトオリゴ糖』を 3g 使用することで、1 日の目安量が摂取できます。期間限定の味わいをお楽しみください。

① アマンドミックスジュース イートインのみ 900 円

バナナ、黄桃、みかん、パインをベースにフラクトオリゴ糖を加えたミックスジュース。砂糖は使用せず、フルーツとフラクトオリゴ糖の優しい甘さがお楽しみいただけます。

② 苺とヨーグルトのリングシュー イートイン 714 円／テイクアウト 700 円

フラクトオリゴ糖入りのさわやかなヨーグルトクリームと自家製カスタードを合わせたリングシュー。甘酸っぱい苺にフラクトオリゴ糖ソースをかけてお召し上がりいただく春らしい味わいのデザートです。

③ 柑橘ジュレのレアチーズケーキ イートイン 662 円／テイクアウト 650 円

フラクトオリゴ糖と相性の良いクリームチーズとヨーグルトを使用したレアチーズケーキ。使用する砂糖の一部をフラクトオリゴ糖にすることで、糖분을 35%カットしています。

④ 【平日ランチ限定】サーモンと白味噌の豆乳クリームスパゲティ イートインのみ 1,300 円

上品な甘さの白味噌とフラクトオリゴ糖を合わせた豆乳ベースのクリームスパゲティ。春野菜や塩味のきいたスモークサーモンと一緒に召し上がってください。

11 時から 15 時までの平日限定、体もよろこぶランチメニューです。



※画像はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

※全てのメニューにフラクトオリゴ糖を 3g 使用

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 岡田・永坂

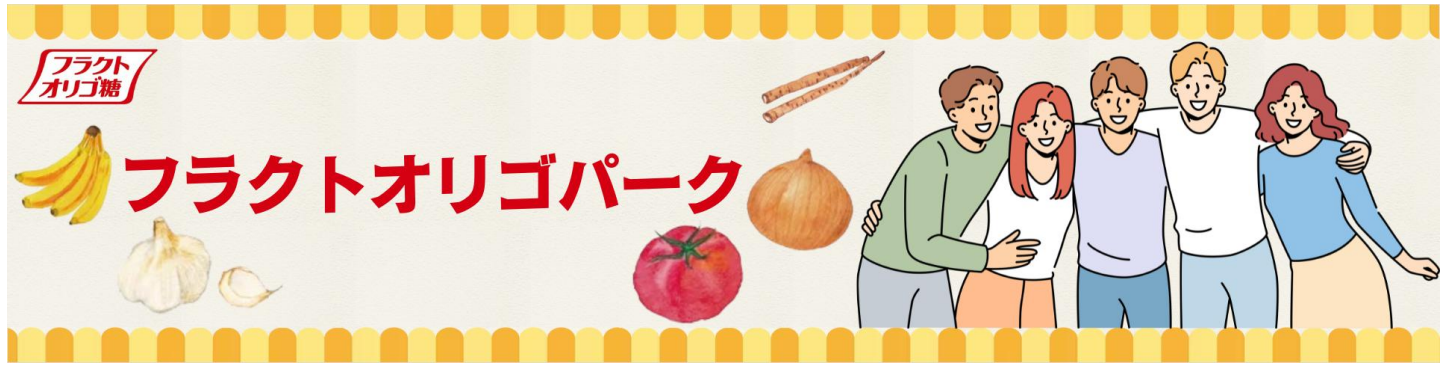
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■『フラクトオリゴ糖』とは

フラクトオリゴ糖は、たまねぎやバナナなどの野菜や果物に含まれる体に優しい糖質。胃や小腸で消化・吸収されずに大腸まで届き、善玉菌のエサとなるプレバイオティクス成分で、腸内フローラを改善しておなかの調子を整えます。砂糖より低カロリーで自然な甘みを持つため、砂糖代替としても利用されています。

関連サイトはこちら：<https://www.meiji.co.jp/oligostyle/>

腸活関心層向けコミュニティ「フラクトオリゴパーク」



“フラクトオリゴパーク”は、「おいしく、たのしく！ココロ・カラダ喜ぶ毎日を。」をテーマに、腸活を通じて人生の充実を目指すオンラインコミュニティです。メンバーは日々の腸活体験やフラクトオリゴ糖に関する情報交換を活発に行っています。

「フラクトオリゴパーク」への登録はこちら：<https://meijifructo.commmune.com>

■実施概要

期	間	2026 年 3 月 24 日(火)～30 日(月)
店	名	アモンド六本木店
住	所	東京都港区六本木 6-1-26
営 業 時 間		月～土 10:00～22:00 / 日・祝 10:00～21:00 ※営業時間は変更となる場合がございます。 詳しくはアモンドホームページをご確認ください。 http://www.roppongi-almond.jp/
電 話 番 号		03-3402-1870
席	数	38 席

アモンド六本木店は、「甘いものでお客様を幸せにする」の創業理念のもと、喫茶文化の魅力を東京・六本木の中心地より全国に発信します。

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 岡田・永坂

TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp