

2024年7月8日

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

初回生産分、発売初日に完売！！料理家・モデル亜希がつくる
圧倒的美味しさとパーソナル・トレーニングジムのこだわりが
つまったストロングカレー。発売記念イベントも好評。



「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」は、パーソナル・トレーニングジム「トータル・ワークアウト」を運営するトータル・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：山本英俊）が、料理家・モデルの亜希さんとタッグを組んでプロデュースしたレトルトカレーです。発売初日である7月5日（金）に亜希さんとともに特別販売会とトークイベントを開催いたしました。イベントの様をご報告いたします。

なお本商品は、予想を上回る反響により、発売初日で3000個完売となりました。現在、トータル・ワークアウト渋谷店、六本木ヒルズ店および公式オンラインストア

(<https://totalworkoutshop.com/>)にて予約受付中です。追加製造分が入荷次第、7月下旬より順次配送予定です。



美味しさと、カラダへの良さにこだわりぬいたストロングなカレーは、1食でタンパク質28.4g摂取を実現するために投入しているプロテインがダメにならないよう、丁寧にかき混ぜるなど製造工程が多い上、無水調理に適したみずみずしい玉ねぎを厳選するなど、大量生産が難しい商品ではありますが、いち早く皆様の元にお届けできるよう努力してまいります。

■ イベント開催報告

発売当日の7月5日には、東京都港区にあるトータル・ワークアウト六本木ヒルズ店にレシピ開発者の亜希さんをお招きし、発売記念イベントを開催。特別販売会では亜希さんが、カレーの美味しさの秘密や、圧倒的にカラダに良い理由を解説。多くの来場者が亜希さんサイン入り商品を買って求めるために列をなしました。



トークイベントでは栄養を監修したパーソナル・トレーナー歴約30年になる池澤智と二人で、カレー開発秘話とあわせて、「知っていると思える食の知識」をテーマに、プロテイン選びの新たな着眼点である「吸収率」についてや、なぜカラダづくりにはグルテンフリーや添加物を使用しない製品づくりにこだわる必要があるのか?などを紹介し、軽快なトークで会場を沸かせました。

亜希さんは、以前は育ち盛りの子どもを満腹にするために、いかに量を増やすかに注力していたものの、近年は無水調理で栄養やうま味を凝縮させる方向にシフトしているとのこと。料理も子どもの成長や、環境の変化、気づきでどんどん移り変わっていく。そのような、子育てを通じた料理の歴史のすべてが詰まっているのがこの満足カレーなのだと、語られました。

商品を監修した池澤智は、日本人には筋肉が必要! タンパク質が必要! という考えで日本のウェルネスをけん引し続け、近年はタンパク質をとるなら吸収率、体内利用率にも目を向けるべきだと提唱しています。今回、栄養監修したストロングカレーは、亜希さんいわく「野球少年のお母さんたちから『寮にいる子どもに送りたい』」と連絡をもらっているとのこと。運動している人からの注目度の高さをうかがい知ることができます。

イベントに来場され、カレーを試食した参加者からは「コクがあって美味しい」「カレーの栄養と、亜希さんのトークでWのパワーをもらった。カレーを食べるたびに今日のパワーがよみがえりそう!」「野菜の甘みが感じられて辛すぎないので小学生の子どもも食べられます」といった声が寄せられました。

■「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」とは



料理家・モデル亜希とパーソナル・トレーニングジムがタッグを組んで「圧倒的な美味しさ」と「圧倒的なカラダへの良さ」を実現した、ダイエットフードの常識を覆す一切妥協なしのストロングカレー。

2人のインスタライブ「亜希ちゃん印 知って得する食のこと」にて視聴者より寄せられた、カラダに良いものを食べたい、食べさせたいと思っても様々な理由から実現できないというコメントの数々に寄り添う、カラダとココロの栄養になる頼もしいカレーです。



レシピ開発者：亜希（あき）

福井県生まれ。アパレルブランド『AK+1』のディレクターを務めながら、料理家、テレビのコメントーターとして活躍。野球少年を育てる豪快な料理や、飾らない気さくな人柄が幅広い世代に人気。Instagramアカウント「亜希ちゃん印」@akichanijirushi で体に得する情報を配信している。



栄養監修：池澤 智（いけざわ とも）

パーソナル・トレーニングジム「トータル・ワークアウト」代表
多くの俳優やモデル、文化人のボディメイクを30年以上手掛けるパーソナル・トレーナー。
2024 ミス・ユニバース® ジャパン オフィシャルトレーナー。亜希さんとは25年来、家族ぐるみの付き合いがある。

Instagram @totalworkout official

■「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」4つの満足ポイント

満足ポイント① ハイプロテイン

吸収率にこだわったトータル・ワークアウトのプレミアムなプロテインをカレーに投入。だから「1食でタンパク質たっぷり28.4g」

満足ポイント② カラダにとってイイこと尽くめ

栄養をとり逃さないために腸のことを考えた「グルテンフリー」「うま味調味料・香料・着色料・増粘剤不使用」を徹底。さらに、食材本来の味と栄養素をぎゅっと凝縮する無水調理採用。

満足ポイント③ ダイエットフードの固定観念を覆す美味しさ

鶏肉は抗生物質や合成剤不使用の南部どり使用。亜希さんのレシピを国産厳選原材料で実現しました。無水調理なので余計な調味料や油を使わず、素材本来のうま味を生かします。

満足ポイント④ 手軽に食べられるレンジ対応

電子レンジでも湯煎でも手軽に調理可能だから、オフィスでも簡単に調理できます。常温保存ができるので大切な人へのギフトや、自宅のローリングストックにも最適。

【商品概要】

商品名：亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー

栄養成分(1食分200gあたり)：エネルギー253kcal

たんぱく質28.4g 脂質7.2g 炭水化物18.6g 食塩相当量2.3g

原材料：野菜・果実（玉ねぎ（国産）、りんご、にんにく）、鶏肉、トマト加工品、カレールー、乳タンパク含有加工食品、コラーゲンペプチド、発酵乳、食用なたね油、ビーフエキス、チキンエキス、ポークエキス、カレー粉、食塩、カレーペースト（一部に乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）

販売価格：950円（税込）

販売開始日：2024年7月5日（金）

【販売場所】

トータル・ワークアウトおよびTOTAL FOODSの各店舗（東京都：渋谷店・六本木ヒルズ店、福岡県：福岡店）ならびにオフィシャルウェブストアにて予約販売受付中。

**パーソナル・トレーニングジム「トータル・ワークアウト」**

1987年にケビン山崎が米国シアトルに創設したパーソナル・トレーニングジム。2001年に日本1号店をオープンして以来、数多くの著名人やアスリートをはじめ、多くの方々からご支持をいただいております。「たった3週間でカラダは変わる」「パーソナル・トレーナーの質が高い」「成果を出せるジム」「生活の質を向上させるアクティブ・ウェルネスを発信するジム」として常に最高の設備と最先端トレーニングをご提供しています。（東京に2店舗・福岡に1店舗展開）

URL：<https://www.totalworkout.jp>

トータル・ワークアウト各店舗に併設するカフェ「TOAL FOODS」

URL：<http://www.total-foods.jp/info>

トータル・ワークアウトが運営するオフィシャルウェブストア「T_Workout SHOP」

URL：<https://totalworkoutshop.com/>

運営会社：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

本社所在地：東京都渋谷区

事業内容：フィットネスクラブの経営・運営

※ジムを運営するトータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社は、円谷フィールズホールディングス株式会社のグループ企業です。

<本件ならびにトータル・ワークアウトに関するお問合せ先>

トータル・ワークアウト 宇井・倉内

TEL:03-5784-4497

Mail: ak-ui@totalworkout.jp