

◆◆◆
東京・南青山 たまな食堂、話題の酵素玄米ごはんにアップグレード!
1日限定10食で2014.06.16から提供開始

<http://qualitylife.co.jp/company/press/20140616.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、クオリティライフの玄米商品である「那智のめぐみ」と酵素玄米ごはんが炊ける「酵素玄米 Pro2」を使用した、1日限定10食の酵素玄米ごはんを東京・南青山 たまな食堂にて2014年6月16日（月）から提供開始します。



◆注目の酵素玄米ごはん

美や健康を追求する情報ツウの方々に注目されている酵素玄米ごはん。その秘密は、ストレス耐性に効くとされる「GABA」や「フィチン酸」の存在にあります。この栄養は、発酵させて酵素を増やすことで効果的にからだに取り込まれます。酵素玄米ごはんを食べ続けているうちに健やかな身体へと変化していくと実感されて、芸能人をはじめ多くの方から健康や美容の面から注目されています。

また、炊飯器の保温機能を使って発酵させることで、酵素玄米ごはんを作っていくことから別名「寝かせ玄米ごはん」と謳われていることもあります。この酵素パワーを引き出すために発芽させながら酵素玄米ごはんを炊くことで、酵素がより増加し発酵が進みます。発芽させながら酵素玄米ごはんを炊くことを実現した炊飯器が、「酵素玄米 Pro2」。5~9時間の間で予約炊飯するだけで、酵素玄米ごはんが炊けます。

◆もちもちの食感の酵素玄米ごはんにアップグレード!

東京・南青山のたまな食堂では、和歌山県那智地方の豊かな自然の中で生まれ、ピロール農法で栽培されたふくよかな甘みを持つ「那智のめぐみ」の玄米を、有機の小豆と海塩を入れて、「酵素玄米 Pro2」で発芽させながら炊き上げました。この炊飯器によって酵素玄米ごはんに最適とされる72~74℃の保温温度をキープし、3~4日間寝かせた酵素玄米ごはんを、1日限定10食を対象に「那智のめぐみ」の玄米ごはんから150円（税込）にて、酵素玄米ごはんへアップグレードできるサービスを提供します。

◆価格

- ・酵素玄米ごはんへのアップグレード 150円（税込）
※なお、アップグレードは玄米ごはんがついているメニューに限ります。
- ・酵素玄米 Pro2 64,800円（税込）
※たまな食堂でも炊飯器を展示し、ご注文を承っております。

○酵素玄米ごはんに合う玄米【那智のめぐみ】

一般的に、お米は弱酸性（pH 6.8程度）と言われており酸性食品と分類されますが、ピロール農法によって育てられた「那智のめぐみ」は、pH 7.1のミネラルバランスに優れた弱アルカリ性です。また、収穫

した玄米はアレルギーの原因とも言われている残留農薬や、放射能などの各種検査をクリアしています。ふくよかな甘みを持ち、その旨みが小豆を使った酵素玄米ではさらに香ばしさとともに口の中で広がります。もちりとした食感が特徴のお米です。

【株式会社たまな について】

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学び、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 Natural Food Studio をナチュラルフードの情報発信基地として運営しています。

■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。1日で1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

たまな食堂に設置した商品棚には、クオリティライフの商品である飲むオリーブオイル「エーゲの輝き」をはじめ、「かんたん酵素玄米」や、ピロール農法で栽培された玄米「那智のめぐみ」、「熊野のほまれ」に、たまな食堂のおすそわけ塩麴・醤油麴など、カラダの中からキレイにする厳選されたオーガニック食品を提案し、手に取ってご購入いただけます。

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