

三越伊勢丹「ウェルビーイングディッシュ スーパーフード」開催 スーパーフード“美容すし”で1日分のビタミンC！

「アセロラ酢とリナブルーの太巻き」 「スーパーフードすしガーデン」期間限定発売

日本橋三越本店の食品フロアにて、「ウェルビーイングディッシュ スーパーフード」をテーマに、名店の名物店主たちが三越伊勢丹限定企画商品として考案したお弁当やお惣菜を、2019 年 3 月 6 日(水)～12 日(火)の期間限定で販売いたします。

ウェルビーイングとは、「身体的・精神的・社会的に良好な状態」を意味し、使用食材には人にも環境にも良いものを厳選しています。なかでも注目は、一般社団法人日本スーパーフード協会が企画協力し、本格江戸前鮓『銀座鮓たじま』が考案した「アセロラ酢とリナブルーの太巻き」(写真左)と「スーパーフードすしガーデン」(写真右)。



ピンクのすし飯には、すし酢の代わりにアセロラ果汁 100%を使いフルーティーで爽やかな味わいを楽しめると共に、どちらも1食分で1日に必要なビタミンC相当量をアセロラの天然ビタミンCから摂ることができます。青いすし飯には、梅酢とリナブルー（スーパーフードのスピルリナ由来の青）を使用。

有機ミルキークイーンと有機キヌア、天然魚、アボカドスピルリナソース、ヘンプシード、アマニ油、アマランサスの葉などスーパーフードをふんだんに使用。女性にうれしい美容・健康効果を高めました。

紫外線が気になる春、天然ビタミンCたっぷりのアセロラを使った美容すしをぜひご賞味ください。

「ウェルビーイングディッシュ スーパーフード」の概要

期 間： 2019 年 3 月 6 日（水）～12 日（火）

場 所： 日本橋三越本店 食品フロア 本館地下 1 階 フードコレクション
東京都中央区日本橋室町 1-4-1

営業時間： 本館地下 1 階 10 時～19 時 30 分（※フロアにより営業時間は異なります）

商品概要： 「アセロラ酢とリナブルーの太巻き」 1 折（4 巻） 1,620 円

「スーパーフードすしガーデン」 1 折 1,620 円

※期間中、美容すし考案者の田島久丸氏による実演販売を行います。

備 考： ・この企画は日本橋三越本店食品フロアの催事「オンリー・エムアイ 春のキャンペーン」
の中の 1 つの企画として実施されます。

「オンリー・エムアイ ONLY MI」とは、三越伊勢丹が企画した限定商品のことです。

・他にもスーパーフードを使ったお弁当やお惣菜、物販商品が多数販売されます。

<ご参考>

■「銀座鮨たじま」について

銀座で本格江戸前鮨と極上の食材を提供するすしの名店。

たじまグループの代表取締役で「天狗鮨」の大将・田島久丸氏が
美容すしを考案。

■美容すし考案者・田島久丸氏

下町・東陽町に昭和 49 年創業した本格江戸前鮨「天狗鮨」の
2 代目。元プロレスラー。極上天然インドマグロにこだわり、
自ら豊洲市場に仕入れに通っているマグロの目利き。



スーパーフード「美容すし」について

「ダイエットを気にしてシャリを残す女性が多いので、安心して完食してもらえるようにごはんの量を減らして、野菜やスーパーフードなど美容効果の高い食材を贅沢に使いました。アセロラのフルーティーな風味を活かすように油の強い魚をいれないでさっぱりした食感に上げています。

インスタ映えも意識するなど、新しいすしの可能性を追求してみました」。