

## 5月12日「アセロラの日」キャンペーン！ 『焼きアセロラのスーパーフードつけ麺』

5月12日(火)より テイクアウトで期間限定発売

一般社団法人日本スーパーフード協会が、「スーパーフードタウン」に認定している沖縄県本部町(もとぶちよう)では、アセロラ初出荷の時期に合わせて、5月12日を「アセロラの日」に制定しています。

この「アセロラの日」を祝して、美容とスーパーフードをコンセプトとするラーメンカフェ「ブンブンブラウカフェ」(東京都品川区)で、本部町産アセロラを使用した『焼きアセロラのスーパーフードつけ麺』を、5月12日(火)から6月9日(火)までの期間限定で、テイクアウトにて販売いたします。

販売期間中は、「アセロラの日」キャンペーンの特典として、『焼きアセロラのスーパーフードつけ麺』を購入された方全員に、「ニチレイ アセロラリフレッシュ 430ml」1本をプレゼントいたします。



©2020 えん食べ

『焼きアセロラのスーパーフードつけ麺』は、天然ビタミンCやアセロラポリフェノールを豊富に含むアセロラをスープにも具材にも贅沢に使用することで、1杯で1日分のビタミンCを含み、高い栄養価と美容効果を実現した女性にうれしいラーメンです。さらに、緑色の麺にはスーパーフードのスピルリナを練りこんでいます。

同店では、アセロララーメンは今年で4年目になりますが、ラーメン職人とエステティシヤンの二刀流として知られる店長の鈴木瑞穂さんは、今回のレシピ開発について次のように語っています。

「アセロラは、美肌とエイジングケアの食材として、インナービューティーに最適だけでなく、見た目もキレイでテンションが上がります。今年は初めてテイクアウトでのご提供となりますが、お店での味をそのままご自宅で再現しやすくするために、つけ麺のレシピを開発しました。——赤いスープは、アセロラ果汁100%ピューレ、塩ベースのシャモロックスープ、オリーブオイルを使用。トッピングは、豚叉焼、低温調理鶏チャーシュー、焼きアセロラ。アセロラの実は、トリュフ・塩・胡椒・ハーブ(タイム・コリアンダー・レモンマートル・マスターシード・ガランガル)を入れたオリーブオイルで焼くことで、アセロラの新しい味わいを引き出しています」。

行列店として知られるブンブンブラウカフェの味を、ご自宅で楽しめるこの機会に、ぜひご利用ください。

## 『焼きアセロラのスーパーフードつけ麺』概要

期 間：2020年5月12日(火)～6月9日(火)

提供店舗：「ブンブンブラウカフェウィズビーハイブ」

東京都品川区旗の台3-12-3 J-BOX ビル2階

営業時間：平日(水曜日を除く)・土曜日 12:00～15:00 18:00～20:00

日曜・祝日 12:00～16:00

電話番号：03-6426-8848

販売価格：『焼きアセロラのスーパーフードつけ麺』(1食分) 1,300円(税別)

『アセロラの日記念 お土産ラーメン3食セット※』 3,000円(税別)

※焼きアセロラのスーパーフードつけ麺・特製醤油ラーメン・まぜそば

どちらも「ニチレイ アセロラリフレッシュ 430ml」1本付き。

「ニチレイ アセロラリフレッシュ 430ml」はなくなり次第、配布終了となります。

購入方法：事前に電話で予約の上、ご来店ください。お支払いは引き渡し時となります。

備考：緊急事態宣言解除後のイートイン再開については、Instagramのアカウント【aquaveil888】をご確認ください。

<ご参考>

### アセロラの美容・健康効果について

アセロラは、ブラジル・ベトナム・沖縄などで生産される南国フルーツです。太陽を浴びて真っ赤に熟した果実には、レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれます。アセロラポリフェノールも豊富に含まれ、ビタミンCとともにダブルの抗酸化作用を持ちます。紫外線が強く降り注ぐこれからの季節に、美白や乾燥対策にぜひ摂取していただきたいスーパーフードです。



### 「BumBun Blau Cafe ブンブンブラウカフェ」について

『ミシュランガイド東京』に2015年から3年連続で掲載された「ラーメンカフェ&美容」がコンセプトの女性に人気のお店です。店内の一角に女性専用のエステルームを備えています。体の内と外から美しく健康にという思いから、スーパーフードを取り入れたメニューを展開し、食材も無添加にこだわっています。ラーメン店でありながら、女性客が8割。ラーメンとともに、かき氷の名店としても知られています。また、海外展開として、中国の外食企業でトップの「外婆家」と世界ブランド契約を締結し、中国で数店舗を展開しています。