

11月29日から始まる美食革命！期間限定でレストランとコラボレーション

「沖縄・奄美のきびオリゴ」が贈る、おいしい腸活体験
～いい肉の日から1ヶ月間限定 “お肉”で腸活する贅沢を～

コク深き味わいと健康が融合したクリスマスシーズン限定メニュー！
2024年11月29日（金）～12月28日（土）東京23区内の全6店舗にて提供



ウェルネオシュガー株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：山本貢司）は、腸内環境・便通改善に効果のある機能性表示食品「沖縄・奄美のきびオリゴ」をリニューアルし、今年11月より、手軽においしく腸活をはじめることができる「“お肉”で腸活」を推進する取り組みをスタートしました。

本取り組みの一環として、2024年11月29日（金）より1ヶ月間限定で、株式会社DDグループが運営する「kawara CAFE & DINING」と、西洋ワイン×肉料理が楽しめるカジュアルワインバル「ベルサイユの豚」とのコラボレーションを実施いたします。東京都23区内の各3店舗（合計6店舗）にて、「沖縄・奄美のきびオリゴ」を使った“お肉”で腸活コラボレーションメニューを展開。クリスマスシーズンにぴったりの華やかなメニューや、甘さとコクのバランスが絶妙なメニューなど各ブランド3品、全6品の絶品メニューをお届けいたします。1ヶ月間限定の特別なコラボレーションメニューを、ぜひお楽しみください。

■ 「いい肉の日」から始まる “お肉”で腸活 レストランコラボレーション概要

期間：2024年11月29日（金）～12月28日（土）
場所：「kawara CAFE & DINING」3店舗（銀座店、新宿東口店、錦糸町店）
：「ベルサイユの豚」3店舗（西新宿、錦糸町、九段下）
内容：各ブランド3品、計6品の特別お肉メニュー
提供時間：17:00～（ディナータイムのみ） ※営業日、営業時間は店舗により異なります。

■ “お肉”で腸活 コラボレーションメニュー

「kawara CAFE & DINING」

- ・ベリーときびオリゴジュレのローストビーフカルパッチョ
- ・3種MEETのエッグアヒージョ& きびオリゴのこんがりバケット
- ・希少部位カイノミのグリル〜きびオリゴバターソースで〜

「ベルサイユの豚」

- ・黒酢とW腸活！豚バラと長芋の酢豚 きびオリゴ特製ソース
- ・スパイス香るタンドリーチキン カ・ラ・ダ喜ぶきびオリゴヨーグルトベリーソース
- ・美肌コラーゲンたっぷり豚軟骨の春巻き 琥珀色のきびオリゴ琉球チリソース

■ 「沖縄・奄美のきびオリゴ」の特徴

- ・国産さとうきび100%使用のフラクトオリゴ糖シロップ
- ・腸内環境改善機能を持つ機能性表示食品
- ・上白糖比30%カロリーカットでヘルシーなお肉料理に
- ・コクのある甘さでお肉の味を引き立てる

「自然素材」「おいしさ」「健康」を兼ね備えた特別な“お肉”で腸活体験を、ぜひこの機会にお楽しみください。ウェルネオシュガー株式会社は、「いい肉の日」を起点に、お客様の健康的な食生活をサポートする商品開発と、魅力的な体験の提供に努めてまいります。

kawara CAFE&DINING

kawara CAFE&DININGは、「和」をトータルコンセプトとした Japanese modern CAFE&DINING。ランチは定食、夜はお酒が飲める和カフェです。スイーツやドリンクも種類が豊富。壁に大きく描かれたウォールアートは店舗毎に異なるデザインで、ソファやインテリアにもこだわったデザイナーズ空間です。

※以下のメニューはすべてディナータイムのみのご提供となります。



ベリーときびオリゴジュレのローストビーフカルパッチョ ／1,280円（税込）

きびオリゴのほんのりした甘さを活かしたジュレ で、ローストビーフをカルパッチョに仕立てました。ベリーの酸味も加わり見た目以上にさっぱりと爽やかにお召し上がりいただけます。

<腸活のポイント>

腸を刺激するなど腸内の潤滑油として働くオレイン酸が豊富なオリーブオイルを使ったカルパッチョ。ベリーは水溶性と不溶性の食物繊維をバランス良く含み、便通・腸内環境の改善が期待できます。きびオリゴのジュレが加わることで、さらに腸内環境を整える効果が期待できます。



3種MEETのエッグアヒー ジョ& きびオリゴのこんがりバケット ／1,580円（税込）

チキン・ソーセージ・ベーコンと 食べ応えのある3種のお肉と、ニンニクの香りが食欲をそそるアヒー ジョ。バケットには、きびオリゴをお好みの分量を掛けてお召し上がりください。

<腸活のポイント>

卵は腸粘膜や腸免疫の材料にもなる良質なたんぱく質を多く含みます。ローズマリーは消化を促し、ニンニクは、腸内で善玉菌を育てるとされる成分（アリシン）を含んでいます。きびオリゴを塗ったバケットと一緒にいただくことで、腸内環境の改善をサポートします。



希少部位カイノミのグリル ～きびオリゴバターソースで～ ／2,180円（税込）

赤身と脂身のバランスが良くとろけるような食感が特徴の牛肉の中でも希少な部位・カイノミをステーキに。きびオリゴの甘みとバターの香りがお肉の旨みをより引き出しています。

<腸活のポイント>

カイノミは腸のぜん動運動を促進したり排便をスムーズにしたりするオレイン酸が豊富。添えられたポテトは、便のかさを増やして腸を刺激する働きがあります。フラクトオリゴ糖を含むきびオリゴと、乳酸菌が豊富に含まれているバターのソースは腸に嬉しい仕上がりに。

<kawara CAFE & DINING 統括料理長のコメント>

当店はその空間と一緒にいらっしゃる方とお食事と会話を楽しんでいただきたいという思いがありますので、今回のメニューの主役でもある「きびオリゴ」について会話しながらお召し上がりいただき、楽しんでいただけたら嬉しいです。

ローストビーフのカルパッチョはベリーのソースとジュレに「きびオリゴ」を使用しています。ベリーの酸味ときびオリゴジュレの甘味と、ローストビーフの旨味を是非同時に楽しんでみて下さい。アヒー ジョはご自身で好みの量のきびオリゴを、焼き上げたバケットにかけることで“甘じょっぱい”味わいになるアヒー ジョに仕上げています。カイノミのステーキはダイレクトな肉の旨味が楽しめるカイノミと、ハニーバターソースをイメージしたきびオリゴバターソースのコクの深い甘味の相性を、存分に楽しんでいただきたいと思います。

ベルサイユの豚

西洋ワイン×肉料理が楽しめるカジュアルワインバル。48時間熟成させた豚ロースや特選和牛など、自慢の肉料理の数々と、ワインバルならではの多種多様なワインとの組み合わせをお楽しみください。

※以下のメニューはすべてディナータイムのみのご提供となります。



黒酢とW腸活！豚バラと長芋の酢豚 きびオリゴ特製ソース / 1,480円（税込）

きびオリゴのまろやかな甘みと、黒酢の独特の風味の酸っぱさがほかには無いクセになる味わいを生み出す酢豚。柔らかくてジューシーな豚肉とシャキシャキした長芋との食感の相性も◎。

<腸活のポイント>

酢豚に用いる野菜としては珍しい長芋。長芋には食物繊維がバランスよく含まれているため、腸の中で善玉菌のエサとなり善玉菌が増えるのを助け、腸内環境を整える働きもあります。ソースに使用されている黒酢には、胃酸の分泌を促し胃腸を刺激して腸のぜん動運動を活発にしたり、善玉菌を増やしたりする働きがあり、きびオリゴとの相乗効果が期待できます。



スパイス香るタンドリーチキン カ・ラ・ダ喜ぶきびオリゴヨーグルトベリーソース / 1,380円（税込）

鶏もも肉を、数種のスパイスを配合したソースに一晩漬けこみ、オーブンでじっくり焼き上げました。その辛さにヨーグルトベリーソースが甘さと酸っぱさのアクセントを加える一品。

<腸活のポイント>

整腸作用のあるカレー粉やナツメグ、オリゴ糖を含んだんにくなどに漬けたタンドリーチキンです。ソースには、フラクトオリゴ糖が含まれるきびオリゴの他に、プロバイオティクスを含む発酵食品であるヨーグルトに加え、ミックスベリーにも善玉菌のエサとなる食物繊維が多く含まれ、腸の活性化に繋がります。



美肌コラーゲンたっぷり豚軟骨の春巻き 琥珀色のきびオリゴ琉球チリソース / 880円（税込）

軟骨のコリコリと皮のパリパリ。2種類の食感が楽しい春巻き。豚の旨みが凝縮した餡には、チリソースのほか、パクチーやライム、ミントなどの味変アイテムもよく合います。

<腸活のポイント>

春巻きを揚げている油には腸のぜん動運動を促す働きがあります。スイートチリソースにはきびオリゴを使用している他に、デンプンを分解するジアスターゼや、脂肪を分解するリパーゼなどの消化酵素が豊富に含み消化をスムーズにする大根おろしを使用。ひと皿で腸活の効果が期待できます。

<ベルサイユの豚 上級料理長のコメント>

3メニューとも、「きびオリゴ」と、「ベルサイユの豚」が自信を持ってお届けしている「肉料理」を合わせることによって生み出される「味の相乗効果」をテーマにメニュー開発をしました。

豚バラ肉と長芋の酢豚は、タレに「きびオリゴ」を使っているほか、酢豚に使うには珍しい野菜ですが、食物繊維が豊富に含まれている長芋を使うなどの工夫をしています。タンドリーチキンは、発酵食品であるヨーグルトと果物の中でも酵素と食物繊維が豊富なベリーを使うことで「腸活」に繋げており、可愛い色合いもポイントです。豚軟骨の春巻きは、「きびオリゴ」の故郷である沖縄を表現した一品を作りたいと思い「軟骨ソーキ」からイメージを膨らませて開発しました。豚の軟骨は、良質なタンパク質も含む優れた栄養のある食べ物で活性酸素の発生や酸化力を抑え、免疫力も高めてくれます。

kawara CAFE&DINING 銀座店

所在地：東京都中央区銀座西3-1 銀座インズ1内 2F

営業時間：ランチ 全日11:30～16:00 (L.O 16:00) / カフェ 全日 16:00～17:00

ディナー 月～木・土・日・祝 17:00～22:30 (お食事L.O 21:30、お飲み物L.O 22:00)

金・祝前日 17:00～23:00 (お食事L.O 22:00、お飲み物L.O 22:30)

TEL：03-3564-2531

URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/kawaracafedining/ginza>

kawara CAFE&DINING 新宿東口店

所在地：東京都新宿区新宿3-23-12 バンドラビル 8F

営業時間：ランチ 月～金・祝前日 12:00～17:00 (L.O 17:00) / 土・日・祝日 11:30～17:00 (L.O 17:00)

カフェ 全日 15:00～17:00

ディナー 月～火・祝日 17:00～22:30 (お食事L.O 21:30、お飲み物L.O 22:00)

水～土・祝前日 17:00～23:00 (お食事L.O 22:00、お飲み物L.O 22:30)

日 17:00～22:00 (お食事L.O 21:00、お飲み物L.O 21:30)

TEL：03-3355-3180

URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/kawaracafedining/shinjukuhigashiguchi>

kawara CAFE&DINING 錦糸町店

所在地：東京都墨田区江東橋3-14-5 錦糸町テルミナ 5F

営業時間：ランチ 全日11:00～17:00 (L.O 17:00)

ディナー 全日17:00～22:00 (お食事L.O 21:00、お飲み物L.O 21:30)

TEL：03-6659-3736

URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/kawaracafedining/kinshicho>

ベルサイユの豚 西新宿

所在地：東京都新宿区西新宿6-5-1 アイランドタワーB1F

営業時間：ランチ 月～金 11:30～14:30 (L.O 14:00) / 土・日・祝 11:30～15:00 (L.O 14:30)

ディナー 月・火・土・日・祝 17:00～22:00 (お食事L.O 21:00、お飲み物L.O 21:30)

水・木・金 17:00～22:30 (お食事L.O 21:30、お飲み物L.O 22:00)

TEL：03-5909-2290

URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/nishishinjyuku>

ベルサイユの豚 錦糸町

所在地：東京都墨田区江東橋3-13-6 ヒューリック錦糸町駅前ビル5F

営業時間：ディナー 月・火・日 17:00～22:00 (L.O 21:00)

水・木・金・土 17:00～23:00 (L.O 22:00)

TEL：03-5624-0320

URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/kinshicho>

ベルサイユの豚 九段下

所在地：東京都千代田区九段北1-2-7 フローレンス九段1～3F

営業時間：ランチ 月～金 11:30～14:00 (L.O 13:30)

ディナー 月～金 17:00～22:00 (お食事L.O 21:00、お飲み物L.O 21:30)

土 15:00～22:00 (お食事L.O 21:00、お飲み物L.O 21:30)

TEL：03-3556-4220

URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/berubuta/kudanshita>

沖縄・奄美のきびオリゴ「“お肉”で腸活」プロジェクト概要

日々の健康維持としてトレンドとなっている「腸活」。腸活に興味がある方、実際に腸活に取り組んでいる方も多いのではないのでしょうか。一方で、腸活に興味はあっても、毎日の食事に発酵食品をこまめに取り入れるのは面倒だったり、味に飽きてしまうことも。「沖縄・奄美のきびオリゴ」は、手軽でおいしい新たな腸活手法として「“お肉”で腸活」を提案します。ご家庭の食卓に上がることの多いお肉料理に「沖縄・奄美のきびオリゴ」を加えるだけ。フラクトオリゴ糖が消化されずに大腸まで届く特性を活かしつつ、料理のおいしさを引き立てるまろやかな甘みとココもプラスされることで、手軽でおいしく日々の腸活に取り組むことができます。

●プロジェクト監修



望月 理恵子 (もちづき りえこ) 先生

管理栄養士 株式会社Luce代表取締役 健康検定協会 理事長

山野美容芸術短期大学講師、小田原短期大学講師、服部栄養専門学校特別講師、小田原銀座

クリニック栄養顧問、日本臨床栄養協会評議員。アンチエイジング、美容、ダイエット、食育の分野で

活躍しており根拠ある栄養学を提供・監修し、テレビ・雑誌などメディアに多々出演している。

著書も『やせる時間に食べてみた！』（主婦の友社）など多数。

沖縄・奄美のきびオリゴ 商品概要

さとうきび本来のやさしい風味を残したブラウンタイプで、まろやかな甘みとコクのあるおいしさ。使いやすい液体タイプなので、トースト・ヨーグルト・飲み物はもちろん、煮物などのお料理、デザート用のシロップなど毎日の食事にお使いいただけます。

商品名	沖縄・奄美のきびオリゴ
原材料	さとうきび原料糖（国産さとうきび）
内容量	350g / 800g
賞味期限	製造日から2年間
販売店	全国の食品スーパー、公式オンラインストア、一部ECサイトなど
価格	オープン価格

※保存料不使用 ※1日摂取目安量:20g（小さじ3杯分）



機能性表示食品

<機能性関与成分>

フラクトオリゴ糖 3.0g（1日摂取量20gあたり）

<届出表示>

本品にはフラクトオリゴ糖が含まれます。フラクトオリゴ糖は、腸内の善玉菌であるビフィズス菌を増やし、腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能があることが報告されています。（届出番号：J34）

* 本品は事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。

ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

* 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

「沖縄・奄美のきびオリゴ」3つのこだわり

① 素材へのこだわり

沖縄・奄美産さとうきび100%使用

南国の太陽と豊かな自然に育まれ、厳選された国産さとうきびのみを使用し、その自然の甘みと栄養を最大限に引き出しています。

② おいしさへのこだわり

コクのある自然な甘み

さとうきび本来のやさしい風味を残したブラウンタイプで、まろやかな甘みとコクのあるおいしさを実現しました。人工甘味料を使用せず、自然な味わいを追求しています。

③ 健康へのこだわり

腸活をサポートするフラクトオリゴ糖

さとうきび由来のフラクトオリゴ糖を豊富に含み、腸内環境の改善と便秘気味の方の便通改善が期待できます。カロリー30%カットを実現しながら、自然な甘みと風味を保持。保存料不使用の安心素材です。



腸活をサポートするフラクトオリゴ糖

「沖縄・奄美のきびオリゴ」は、沖縄・奄美産のさとうきびを100%使用したフラクトオリゴ糖シロップです。フラクトオリゴ糖は腸内の善玉菌であるビフィズス菌を増やし、腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能があることが報告されています。



フラクトオリゴ糖とは

バナナ、スイカ、モモなどの果物や、タマネギ、ゴボウ、トマトなどの野菜にも含まれている、消化されにくいオリゴ糖。

胃や小腸で消化されることなく、大腸まで届きます。砂糖に近い甘みがあり、カロリーは砂糖の30%カットであるため砂糖と比べると低カロリーです。

ビフィズス菌とは

主に人間や動物の腸内に存在する代表的な善玉菌。腸内で有害な菌の繁殖を抑え、腸の働きを良くする働きがあります。ビフィズス菌は酸に弱く、経口摂取によって生きたまま腸まで届けることが難しいですが、腸内に元々存在しているビフィズス菌を増やすためには、その材料となるオリゴ糖などをとることが有効とされています。

(「厚生労働省e-ヘルスネット」より)

■会社概要

ウェルネオシュガー株式会社は、2024年10月1日に子会社である日新製糖株式会社および伊藤忠製糖株式会社との完全統合を実施いたしました。

会社名	ウェルネオシュガー株式会社
代表者	代表取締役会長 仲野 真司 代表取締役社長 山本 貢司
本社所在地	〒103-8536 東京都中央区日本橋小網町14-1 住生日本橋小網町ビル
設立	2011年10月3日 (2023年1月1日 日新製糖株式会社より商号変更)
事業内容	「カップ印」、「クルルマーク」、「セブン印」ブランド等の砂糖の製造・販売。機能性素材、食品添加物、可食フィルム、糖由来・甘味料関連を扱うフードサイエンス事業 「ドゥ・スポーツプラザ」運営を行うフィットネス事業など。
URL	https://www.wellneo-sugar.co.jp/

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

沖縄・奄美のきびオリゴPR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)
担当:永倉 (080-4249-3358) 、佐藤若菜 (080-4652-1425)、小山綾香
TEL:03-6894-3251 FAX:03-5413-3232 Email: kibioligo_pr@ssu.co.jp