

NIHONBASHI
CAFÉST
CAFÉXSTUDIO



人形町に斬新な
食の情報発信基地
誕生!!

食の情報発信基地「NIHONBASHI CAFÉST (カフェスト)」

オープニングイベント開催!

メディアで話題の次世代甘味料「希少糖」との
コラボカフェメニューを発表!
牛乳を発酵し“麴化”させた全国初の
牛乳甘酒「百白糰」もお披露目!

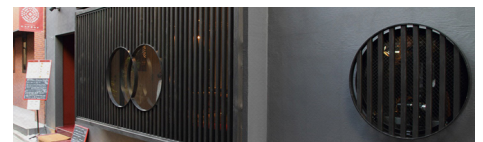


株式会社日庄(本社:東京都中央区、社長:今井直人)とマーケティングセバスチャン株式会社(本社:東京都目黒区、社長:久積正道)は業務提携し、日庄が設立したスタジオ併設カフェ『NIHONBASHI CAFÉST(カフェスト)』を食に特化したマルチスペースとして2014年9月にリニューアルオープンいたしました。

オープニングイベントとして、カフェストとのコラボカフェメニューを提供する東京初進出の宮崎乳製品メーカー・有限会社白水舎乳業と、香川大学を中心に産学官で研究・開発が進んでいる今話題の「希少糖」を含んだシロップを使った商品紹介とカフェメニューのご紹介、試飲・試食会を開催します。

さらに白水舎乳業より、牛乳を発酵させ“麴化”させた、全く新しい牛乳甘酒「百白糰(ひやくびやくこうじ)」について、発酵料理研究家・高橋香葉氏とミルク料理研究家・小山浩子氏を招き、その魅力をご紹介いたします。

さまざまな効果が期待されている次世代甘味料「希少糖」を使用したカフェメニュー、飲む点滴と言われる甘酒以上に浸透性の高い新アミノ酸乳飲料「百白糰」をお楽しみいただくとともに、食の情報発信基地となるマルチイベントスタジオ「カフェスト」をこの機会に是非ご体感ください。



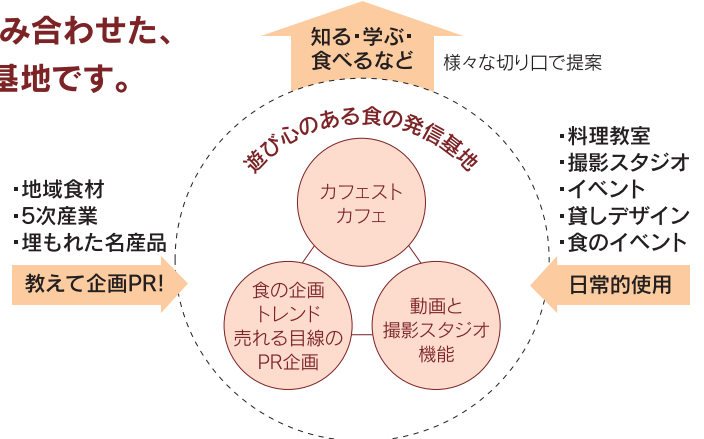
カフェストとは

温かみのある北欧スタイルのカフェに、Ustreamなどインターネットライブ配信も可能なスタジオを組み合わせた、多目的にご活用いただける新しい食の情報発信基地です。

- ① スチール(静止画)の撮影場所として/料理雑誌、広告など
- ② ムービー(動画)の撮影場所として/お料理番組、通販動画など
- ③ PR、プレスリリース、簡易展示会(ギャラリー含む)の場として
- ④ 歓送迎会、パーティーの場として
- ⑤ オリジナルコミュニティーの場として
- ⑥ お料理教室の場として

また、新商品や新食材の紹介など食にまつわる様々なご提案なども予定しております。

地域・企業・消費者にシェア・PR!



紹介メーカー① 松谷化学工業

様々な効果が期待される「希少糖」と希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」

●「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について

1991年、香川大学農学部の何森健教授(当時)が、農学部の敷地から果糖を希少糖の一種である「ブシコース」に変換させる酵素を持つ微生物を発見しました。

「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長:香川大学 何森 健(イズモリ ケン)特任教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に50種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。



●希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」について

「レアシュガースウィート」は、トウモロコシなどのでんぷんから作られた異性化糖(果糖ぶどう糖液糖)をさらに異性化し、異性化糖中の糖質(果糖)の一部をブシコースなど希少糖類に変換することで作られた、希少糖類を13~15パーセント含むシロップ(液糖)です。

既存の糖質(甘味料)を見直し、「ぶどう糖」・「果糖」・「希少糖」のそれぞれの長所を生かすようにバランス良く作られています。甘味は砂糖の90%程度で、コクのあるスッキリした甘味があります。性状は液状で、砂糖と同様の甘味料用途として、お料理、飲み物、お菓子やパンなどに幅広く利用できる天然由来の安全な機能性バランス甘味料です。*高甘味度甘味料、人工甘味料ではありません。

なお「レアシュガースウィート」には甘味調味料として、卵臭の軽減(茹で卵、プリンなど)、フレーバーリリースの向上(フルーツジャム、果汁飲料など)、コク味付与・風味向上(カスタードクリーム、コーヒー飲料など)、減塩効果(ドレッシング、スープなど)、マスキング(高甘味度甘味料、コラーゲンなど)、水分活性の調整(餡、フラワーペーストなど)の特長があります。

※参考資料:希少糖普及協会 http://www.raresugar.org/rare/htm/contents.cgi?contents_id=2

特定保健用食品『パインファイバー』(難消化性デキストリン)

モンドセレクション、ダイエット及び健康食品部門で6年連続最高金賞を受賞。

特定保健用食品として6年連続受賞している「難消化性デキストリン」(水溶性食物繊維)を主成分とした『パインファイバーW』。食事と共に接種することで小腸での糖や脂肪の吸収を抑え、血糖値や血中中性脂肪の急激な上昇をおだやかにする効果や内臓脂肪の低減作用、ミネラルの収集促進などさまざまな効果が確認され、糖尿病の治療やダイエットなど幅広く使われ、注目されております。

ゲスト【松谷化学工業株式会社 研究所 岡崎智一】

大阪大学工学部卒業後、松谷化学工業株式会社 研究所 第二部 3グループにて、でん粉加工品の開発、食品への応用開発に加え、希少糖の応用開発に携わる。

投稿誌にフードケミカル「アセチル化デンプン、酸化デンプン」、でん粉情報「でん粉の冷凍食品用途における最近の動向」、機能性糖質素材の開発と食品への応用Ⅱ(シーエムシー出版)共著、「加工澱粉の機能と食品への利用」、高齢者用食品の開発と展望(シーエムシー出版)共著など

約20種類の遊離アミノ酸を含む初の牛乳甘酒「百白糍」

まもなく創業100周年を迎える白水舎乳業。宮崎県の広大な平野で愛情いっぱい育てられた乳牛から搾った高品質な牛乳、アイスクリーム、ソフトクリームを展開し、そのこだわりの味には定評があります。その白水舎が開発した全国初の牛乳甘酒「百白糍」は、厳選した国産糀菌と生乳のみを使用。酵素の力により牛乳の栄養成分を分解し、必須アミノ酸・非必須アミノ酸など約20種類の遊離アミノ酸を含み、その含有量は牛乳の100倍となる、飲む点滴・甘酒以上に浸透性の高い高機能アミノ酸乳飲料です。



ゲスト【発酵料理研究家 高橋香葉】

日本人の体を健康に、そしてきれいにするには、「日本伝統文化の発酵食が一番良い」と料理研究を行い、レシピ開発、料理教室の他、発酵に関する商品開発を行っている。

テレビの情報番組に多数出演、著書に『しょうゆ麹と塩麹で作る毎日の食卓』（宝島社）、『知識ゼロからの塩麹・しょうゆ麹入門』（幻冬舎）など。

ゲスト【ミルク料理研究家・料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネイター 小山浩子】

料理教室の講師やコーディネイト、メニュー開発、栄養コラム執筆、健康番組出演など幅広く活動。日本で唯一のミルク料理研究家でもあり、メディアで話題の乳和食の発案者。著作『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』（主婦の友社）で2014年グلمان世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位を受賞。

11月27日(木)『カフェスト』リニューアルデモンストレーションイベント出欠フォーム
FAX:03-5434-5587



参加に関しましては、数に限りがございますので申し込み用紙に必要事項をご記入の上、
11月25日(火)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でもお申し込みは可能ですが、お早めにいただくようお願い致します。

2014年11月27日(木) 13:30~14:30

■ご芳名：
 ■貴社名：
 ■媒体名：
 ■ご住所：
 ■TEL：
 ■FAX：
 ■E-mail：
 ■ご参加人数：

ご希望に添えない場合はご連絡させていただきます。ご了承のほど、宜しくお願い致します。

〈日程〉 **2014年11月27日(木) 13:30 ~ 14:30**

〈場所〉 『NIHONBASHI CAFÉST(カフェスト)』

東京都中央区日本橋人形町1-5-10 日庄第2ビル1階

〈アクセス〉 東京メトロ日比谷線・都営浅草線／人形町駅A6出口より徒歩1分
東京メトロ半蔵門線／水天宮前駅8番出口より徒歩5分

〈URL〉 <http://www.cafest.net/>

〈主催企業〉 株式会社日庄、マーケティングセバスチャン株式会社

〈参加企業〉 松谷化学工業株式会社 有限会社白水舎乳業

〈参加方法〉 FAXかメールでお申し込みください。



本リリースに関するお問合せ 及び イベント事務局

マーケティングセバスチャン(株) 担当:阿部

TEL:03-6303-1103 FAX:03-5434-5587 E-mail:abe@mksjapan.com