



2009年5月29日

夏に向けて、きれいなカラダ作りをご提案！～おいしく食べて、美しく。
『アンチエイジング研究のエキスパート監修商品第2弾』発売
～女性の嗜好を考慮して、おにぎり・スープ・サラダを開発～

株式会社エーエム・ピーエム・ジャパン
株式会社アンチエイジングサイエンス

株式会社エーエム・ピーエム・ジャパン(本社:東京都港区 社長:本多利範)は、昨年9月に株式会社アンチエイジングサイエンス(本社:東京都港区 社長:依輝道)と共同で、同社取締役 CSO でありアンチエイジング研究のエキスパートである白澤卓二教授監修商品を発売し、女性のお客様を中心に大好評をいただきました。

これを受けて am/pm では、第1弾商品に引き続き、『おいしく食べて、美しく。』をコンセプトとした商品全6品を、6月16日(火)から am/pm 店舗で発売します。

夏に向けてきれいなカラダ作り！アンチエイジング研究のエキスパートによる監修商品発売！

夏を目前にして体型を気にする方が多くなるこの時期、am/pm では『アンチエイジング研究のエキスパート監修商品第2弾』を発売します。

当商品は、アンチエイジングの権威である白澤卓二教授監修のもと、『おいしく食べて、美しく。』をコンセプトに、「若々しい毎日の為の食材選び」・「続けたいなる美味しさ」・「カロリー控えめ」の3点にこだわって開発しました。そしてきれいなカラダづくりにお勧めの雑穀を中心に、白澤卓二教授が推奨する3つの栄養素「フィトケミカル」「食物繊維」「良質なタンパク質」をカバーしたバランスメニューとなっています。若々しさの保持と代謝のアップが期待できる当商品は、オシャレ感覚でお召し上がりいただけます。

女性の嗜好を考慮して開発した第2弾商品発売！

前回発売した『アンチエイジング研究のエキスパート監修商品第1弾』は、売上げやリピート購入率が高く、特に女性のお客様に人気でした(下記ご参照)。そこで第2弾ではより女性の嗜好を考慮して、おにぎり・スープ・サラダを開発しました。

今後も am/pm では、性別や年代に合わせた商品を開発し、よりお客様のニーズに応えてまいります。

【第1弾商品の購買顧客男女比率】 男:女=3:7(商品全体) 男:女=2:8(スープのみ)
【am/pm の購買顧客男女比率】 男:女=7:3

新商品の概要につきましては、次頁をご参照ください。

この件に関するお問い合わせ先

株式会社エーエム・ピーエム・ジャパン 総合企画部 広報グループ 川名、栗生(あわお)
〒106-0032 東京都港区六本木1丁目8番7号 アーク八木ヒルズ
TEL:03-5544-2690 FAX:03-5544-2706 URL: <http://www.ampm.co.jp/>

読者からのお問い合わせ先

「お客様窓口」03-5549-1060

商品一覧【専門家の太鼓判メニュー】

おにぎり3品

「彩りパエリアのおにぎり～きれいに九穀米」

6月16日(火)発売

138円(税込)

全国の am/pm 店舗

きれいな健康を作るために欠かせない要素を考えて作った、オリジナル雑穀ブレンド「きれいに九穀米」を使用したおにぎりです。もち黒米、黒千石、もち赤米など、ポリフェノールを含み、なおかつビタミンEや食物繊維を多く含んだ穀物を使用しています。鍋で米・具・サフランを炒め、炊き込むスペイン料理：パエリアをアレンジし、おにぎりにした一品です。



「ごまときんぴらのおにぎり～きれいに九穀米」

6月16日(火)発売

138円(税込)

全国の am/pm 店舗

きれいな健康を作るために欠かせない要素を考えて作った、オリジナル雑穀ブレンド「きれいに九穀米」を使用したおにぎりです。もち黒米、黒千石、もち赤米など、ポリフェノールを含み、なおかつビタミンEや食物繊維を多く含んだ穀物を使用しています。中具には牛蒡煮をトッピングし、こぼしい風味の金ごまときんぴらと豊後水道産ちりめんを雑穀ごはんに入れて混ぜ込んでいます。



「お豆のバジルチキンおにぎり～きれいに九穀米」

6月16日(火)発売

138円(税込)

全国の am/pm 店舗

きれいな健康を作るために欠かせない要素を考えて作った、オリジナル雑穀ブレンド「きれいに九穀米」を使用したおにぎりです。もち黒米、黒千石、もち赤米など、ポリフェノールを含み、なおかつビタミンEや食物繊維を多く含んだ穀物を使用しています。中具にはバジルソースとマヨネーズであえたチキンをトッピングし、レッドキドニー等の豆類を雑穀ごはんに入れて混ぜ込んでいます。



サラダ2品

「オクラときのこのボン酢ドレサラダ」

6月16日(火)発売

275円(税込)

全国の am/pm 店舗

シャキシャキとした食感の大根との相性も抜群な、オクラやめかぶといったネバネバ食材を使用した商品です。きのこやノンオイルのボン酢を使用し、ヘルシーな生野菜サラダに仕立てました。



「おからのゴロゴロ野菜サラダ」

6月16日(火)発売

198円(税込) 予定

関東の am/pm 店舗

ゴロゴロ野菜(さつまいも、蓮根、人参、ブロッコリー)をおから、ツナ入りの和風マヨネーズソースで、和えました。ツナのコクが、一層具材の味を引き立てます。



スープ1品

「黒酢入り酸辣湯風豆腐スープ」

6月16日(火)発売

378円(税込)

関東の am/pm 店舗

酢の酸味、胡椒と四川豆板醤の辛味が特徴的なスープです。黒酢を使用することでマイルドな酸味に仕上げました。また、とろみのあるスープは中の豆腐によく絡みます。後をひく味わいの、食べ応えのあるスープです。



<ご参考資料>

株式会社アンチエイジングサイエンスについて

医学博士白澤卓二教授(株式会社アンチエイジングサイエンス取締役 CSO)が、東京都老人総合研究所で15年間行ってきた成果を基盤として、予防医学・医療の視点で生活者や社会に貢献するために依輝道氏、白澤教授らで営業開始。健康長寿社会の実現のために、製品の共同開発やモデルマウスを使用した研究などを行う。

(会社概要)

会社名:株式会社アンチエイジングサイエンス

資本金:100,000 千円

業務内容:【サービス事業】食品試験受託、食品企画開発、生活習慣改善プログラム
【研究開発事業】老化モデルマウス

白澤卓二(しらさわ たくじ)教授について

株式会社アンチエイジングサイエンス 取締役 CSO(最高科学責任者)

順天堂大学大学院 医学研究科 加齢制御医学講座 教授

日本抗加齢医学会 理事

日本基礎老化学会 理事

1990年 千葉大学大学院医学研究科博士課程卒

2000年 ノバルティス老年医学賞受賞

2005年 東京都老人総合研究所

老化ゲノムバイオマーカー研究チーム研究部長

(現在は協力研究員)

専門は寿命制御遺伝子の分子遺伝学、アルツハイマー病の分子生理学、アスリート遺伝子の研究、アンチエイジングクッキング。



オリジナル雑穀ブレンド「きれいに九穀米」について

きれいな健康を作るために欠かせない要素を考えてブレンドしたオリジナル雑穀ブレンドです。ポリフェノールを含む「もち黒米」「黒千石」「もち赤米」、食物繊維を含む「もち玄米」「胚芽押麦」など、女性にうれしい穀物をブレンドしています。栄養素だけでなく、味、食感、見た目にもこだわっており、さっぱりとした味わい、もちもちとした食感、鮮やかな彩りが特長です。

使用雑穀:もち玄米、発芽青玄米、胚芽押麦、もち黒米、黒大豆(黒千石 100%)、青大豆、もち赤米、黄大豆、とうもろこし

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	363kcal
たんぱく質	13.6g
脂質	6.2g
糖質	56.3g
食物繊維	7.3g