

2013年6月20日
株式会社プロントコーポレーション

全国初 長野県JA中野市公認 話題の食材「えのき氷」を使用 7月1日(月)より全国の「カフェ&バー プロント」で 『きのことえのき氷の和風スパゲティ』を販売します。

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、長野県JA中野市公認 話題の食材「えのき氷」を使用した「きのことえのき氷の和風スパゲティ」を、7月1日(月)より全国の「カフェ&バー プロント」(以下、プロント)で販売いたします。「えのき氷」を使用したメニューを提供するのは、全国でもプロントが初めてとなります。

「えのき氷」とは、長野県中野市の食材で、えのきたけを“砕く”、“煮る”、“凍らせる”という調理過程で作ったものです。

この「えのき氷」を使用した、「きのことえのき氷の和風スパゲティ」は、生姜ベースのソースに、長野県中野市産のエリンギ、ぶなしめじに辛子高菜で味にアクセントを加味した和風パスタとなっております。

プロントでは、オリジナルドリンクの「ビューティーミルク」をはじめ、身体に効果的な食材を使用し、“美味しく味わって、健康”なメニューを今後も積極的に取り入れて全国で展開してまいります。

えのきたけは、さまざまな健康効果をもたらす素晴らしい食材です。その秘密は全てのきのこに含まれる“キノコキトサン”という成分で、含有量はきのこの中でナンバーワンです。「血液サラサラ」「免疫力アップ」「高血圧予防」などの効果があるうえ、「内臓脂肪」「体脂肪」「体重」を減らすなど、**ダイエット効果**があると最近の研究で明らかになりました。食物繊維はキャベツの2倍あり、現代人に足りない排泄力を高めてくれます。



東京農業大学大学院農学研究科博士後期課程修了 博士(林学)。日本学術振興会特別研究員、高崎健康福祉大学教授などを経て2012年4月より東京農業大学地域環境科学部森林総合科学科林産化学研究室教授。2013年4月からは日本きのこ学会長にも就任。

きのこ研究の第一人者、東京農業大学の江口文陽教授が推薦する「えのき氷」とは

“えのき氷”は、えのきたけを【砕く】 【煮る】 【凍らせる】という調理過程で作ったものです。



商品名	きのことえのき氷の和風スパゲティ
価格	680円
発売日	7月1日(月)
商品詳細	“えのき氷”を加えた生姜ベースのソースに、長野県中野市産エリンギとぶなしめじ、辛子高菜を加えたヘルシーなパスタです。トッピングの大葉と有明産きざみのりが食欲をそそります。えのきたけのキノコキトサンには食物繊維がキャベツの2倍含まれ、さらに、「内臓脂肪」「体脂肪」「体重」を減らす効果があります。美味しく身体にも良いパスタです。

本件に関するお問い合わせ先
(株)プロントコーポレーション 広報室 廣瀬
TEL:03-6718-6524(直通) FAX:03-5769-8510 E-mail:chikako.hirose@pronto.co.jp

7月・8月の新 Pasta



完熟トマトのソルベをトッピング

- 商品名** 冷製トマトスパゲティ
～熊本県産トマト“シシリアンルージュ”のソルベのせ～
- 価格** 830円
- 発売日** 7月1日(月)
- 商品詳細** オリジナルのガスパチョソースに、熊本県産トマト“シシリアンルージュ”のソルベとカットきゅうりをトッピングした冷製パスタです。シシリアンルージュは、抗酸化作用があるリコピンと旨み成分のグルタミン酸がたっぷり含まれています。ガスパチョソースのほどよい酸味、トマトソルベの甘みがバランスのいい味となっています。暑い夏にお勧めのさっぱり系です。



ネバネバパワーで夏バテ解消!

- 商品名** 冷製 タコと夏野菜の和風スパゲティ
- 価格** 760円
- 発売日** 7月1日(月)
- 商品詳細** 食べやすくカットしたタコとオクラ、山芋を使い、大根おろしとかいわれ大根をトッピングした冷製スパゲティです。ガーリックが入ったさっぱり醤油ソースで、食欲が衰える夏にはぴったりのプロント夏の和風パスタ 定番メニューです。