

2022年9月22日

オハヨー乳業株式会社
オハヨーバイオテクノロジー株式会社

「ロイテリヨーグルト」を使った料理店とのコラボメニュー
「鮪の漬け 山葵ヨーグルト和え」試食会を実施
“お口からはじめる健康習慣”を訴求

日本カバヤ・オハヨーホールディングスグループのオハヨー乳業株式会社（本社：岡山県岡山市、代表取締役社長：野津 基弘）と、ヘルスケア領域を展開しているオハヨーバイオテクノロジー株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：野津 基弘）は、9月2日（金）～9月30日（金）まで実施している“お口からはじめる健康習慣”を訴求する取り組みである、『日本料理 縁日』とのコラボメニューの試食会を9月14日（水）に実施いたしました。試食会では、ロイテリ菌の生菌を含有した機能性表示食品ロイテリヨーグルトと旬の食材を組み合わせたオリジナル料理『鮪の漬け 山葵ヨーグルト和え』が提供されました。店主の佐藤 雄一氏より、『今回のレシピでは ①砂糖を使用しない ②熱加工をしない ③家庭で試しやすい食材・簡単な作り方にする、の3つをポイントにし、ロイテリヨーグルトの良さを最大限に生かしながら、ご家庭で楽しく口腔ケアに取り組むきっかけとなるよう考案した。』と、お話しいただきました。料理を味わいながら、参加者からは様々な意見や感想を伺い、試食会は盛況に終わりました。

今後はご家庭でも美味しさを実感していただけるよう、ロイテリ公式ストアにてレシピを公開予定です。

オハヨー乳業およびオハヨーバイオテクノロジーは、今後も全身の健康に寄与する口腔ケアの大切さを伝える啓発活動を実施してまいります。

<店主 佐藤 雄一氏のコメント>

和食×ヨーグルトは意外なイメージをもたれるかもしれませんが、ヨーグルトは和の食材にとっても合います。今回の『鮪の漬け 山葵ヨーグルト和え』では、山葵とヨーグルトの相性が良く、鮪を漬けにしたことで「発酵」という共通項が調和をもたらします。ロイテリヨーグルトは砂糖不使用ですが、乳味がありなめらかな舌触りなので、料理にも使いやすかったです。皆様に簡単に美味しい料理を楽しんでもらえるよう、最小限の調理工程としました。ぜひご家庭で作ってみてください。

<参加者の感想>

- ・ヨーグルトといえばお肉に合うイメージだったので、お魚にこんなに合うとは驚きました。
- ・山葵とヨーグルトの相性が良く、他にもパンやそうめんにも合うと思います。
- ・新しい組み合わせが発見できて面白かったです。



提供されたオリジナル料理<鮭の漬け 山葵ヨーグルト和え>
※コースメニューにて、提供します。



レシピ考案者『日本料理 縁日』店主 佐藤 雄一 氏

<『日本料理 縁日』店主 佐藤 雄一氏 プロフィール>

18才より箱根の高級懐石料理の名店「強羅花壇」にて修行する。日本料理店、料理長などを経験。2006年、恵比寿にて日本料理店「雄」を開店し独立。2021年、17年目を機に恵比寿より白金に移店し店名を「縁日」とする。TV「食彩の王国」、NHK、あさイチ、など多数出演。平成26年よりいばらき大使、食のアンバサダーを就任。



<ロイテリヨーグルト>
機能性表示食品（届出番号：C130）

—コラボメニューの提供について—

- <実施期間> 9月2日（金）～9月30日（金）まで実施予定
- <実施場所> 『日本料理 縁日』
（東京都港区白金1丁目25-26 フィラージュ白金1階）
18:00～23:00
- <実施内容> 16,500円(税込)のコース内にて、「ロイテリヨーグルト」を使用した料理を提供
- <問い合わせ先> 本取り組みに関する一般の方からの問い合わせ先
- ◆オハヨーバイオテクノロジーズお客様相談室
0120-810-787（平日・土曜 9:00～17:00）
 - ◆店舗に関する一般の方からの問い合わせ先
日本料理 縁日
090-5246-7878（18:00～23:00、不定休）

— オハヨー乳業株式会社・オハヨーバイオテクノロジーズ株式会社 会社情報 —

オハヨー乳業と、オハヨーバイオテクノロジーズは、日本カバヤ・オハヨーホールディングスグループの一員として、日本人の健康寿命を延ばし、豊かな人生を実現するため「医と食のバランスを変える」という10年ビジョンを掲げております。オハヨー乳業は素材をいかした乳製品の開発・製造を通して、オハヨーバイオテクノロジーズはロイテリ事業を通じて、皆様の健やかな生活に貢献してまいります。