

2022年10月3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

好評につき新メニューでコラボ継続！  
**東京・白金『日本料理 縁日(えんか)』にて**  
**「ロイテリヨーグルト」を使ったオリジナル料理を提供**  
10月1日（土）より新コラボメニューの提供を開始

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、ヘルスケア領域で事業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、10月1日（土）から10月31日（月）まで、「ロイテリヨーグルト」を使用した料理を東京・白金の『日本料理 縁日』（所在地：東京都港区）で提供を開始しました。今年9月上旬より実施していた『日本料理 縁日』とのメニューコラボは、お客様からご好評をいただき、10月31日（月）まで延長することとなりました。10月1日（土）からは、新コラボメニューの提供を開始しています。前回と同様、「ロイテリヨーグルト」を使った料理を通して、“お口からはじめる健康習慣”である、セルフケア（ご自宅での歯磨き）+プロケア（歯科医院での検診）+バクテリアセラピー\*を広く知っていただく取り組みです。

今回の新メニューも『日本料理 縁日』の店主 佐藤 雄一氏に、「ロイテリヨーグルト」の味わいを生かしながら、旬の食材と組み合わせた料理を考案していただきました。旬の食材であるさつまいもを使用した「蒸しさつまいもと胡麻ヨーグルト」をコース内で提供しています。今回のレシピ考案でも、1.砂糖を使用しない 2.ヨーグルトの熱加工をしない 3.家庭で試しやすい食材・簡単な作り方にする、の3つがポイントとなっており、ご家庭でも楽しく口腔ケアに取り組むきっかけになってほしいという想いが込められています。

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。

\*バクテリアセラピー・・・“人体に有益な善玉菌の力を借りて全身の健康に役立てる考え方”。食品（普通の食事やサプリメントなど）によって生きた善玉菌を外（お口）から取り入れ、菌の特性を利用するため、副作用の心配がなく、赤ちゃんから高齢者の方まで安心して取り組んでいただけます。



オリジナル料理  
<蒸しさつまいもと胡麻ヨーグルト>  
※コースメニューにて、提供しております。



<ロイテリヨーグルト>

機能性表示食品（届出番号：C130）

口内フローラを良好にするロイテリ菌の生菌を含有した機能性表示食品です。ロイテリ菌（*L.reuteri* DSM 17938 株）は、歯ぐきを丈夫で健康に保つ機能が報告されています。



< 『日本料理 縁日』内観 >



< 『日本料理 縁日』店主 佐藤 雄一氏 >

プロフィール

18才より「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、食のアンバサダーに就任。

— 実施概要 —

< 実施期間 > 10月1日（土）～ 10月31日（月）まで実施

< 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。