

2022年11月10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

東京・白金『日本料理 縁日（えんか）』とのメニューコラボ  
「ロイテリヨーグルト」を使ったオリジナルレシピを公開  
家庭でも楽しく、美味しい料理でお口から健康に

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、11月5日（土）より、東京・白金の『日本料理 縁日』（所在地：東京都港区）と「ロイテリヨーグルト」がコラボしたオリジナルレシピをロイテリ公式ストアにて公開いたしました。今回公開されたレシピは、お口からの健康習慣を訴求する取り組みの一環として、「ロイテリヨーグルト」を使った料理を『日本料理 縁日』のコース内にて、9月2日（金）から10月31日（月）まで提供されていた限定のコラボメニューも紹介しています。本取り組みは、“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。

今回のオリジナルレシピでは、『日本料理 縁日』の店主 佐藤 雄一氏に、「ロイテリヨーグルト」のなめらかな味わいを生かしながら、旬の食材であるトマト、鮭、さつま芋を組み合わせた料理を3品考案していただきました。「ロイテリヨーグルト」の良さを生かしつつ、ご家庭でも楽しくお口の健康を意識していただくために、今回は、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つをポイントとしております。

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・・・最先端の予防医療技術。“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（or 普段の食事やサプリメント）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。

■「ロイテリヨーグルト」をお楽しみいただくレシピのご紹介

[https://shop.ohayo-reuteri.com/ext/yogurt\\_recipe\\_2.html](https://shop.ohayo-reuteri.com/ext/yogurt_recipe_2.html)



■今回のレシピのポイント

- 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

■『日本料理 縁日』の店主 佐藤 雄一氏考案「ロイテリヨーグルト」オリジナルレシピ

下記のメニューのレシピを紹介しています。

- 1) 完熟トマトの豆乳すり流し
- 2) 鮪の漬け 山葵ヨーグルト和え
- 3) 蒸しさつま芋と胡麻ヨーグルト



### 完熟トマトの豆乳すり流し

し

完熟トマトの甘味とロイテリヨーグルト酸味をいかし、白味噌と豆乳を加える事によってコクとまろやかさが増します。  
良く冷やす事によってより美味しく召し上がれます。

**<材料> ※1人前**

ロイテリヨーグルト…1個  
完熟トマト…大1個  
塩…1g  
豆乳…100cc  
白味噌…7g  
柚子皮 お好み…適量

**作り方**



①トマトを薄むきして、種をとる



②①に白味噌、塩を入れる



③②に豆乳、ロイテリヨーグルトを入れてミキサーにかける

④器に盛り付け、お好みで柚子皮を刻んで乗せれば、できあがり

<『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。



- ・ロイテリ公式ストア 販売ページ <https://shop.ohayo-reuteri.com/>
- ・健康 web メディア「お口から、カラダのこと」 <https://media.ohayo-reuteri.com/>

— 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 会社情報 —

オハヨー乳業と、オハヨーバイオテクノロジーは、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。