

報道関係者・行政機関広報担当各位

2020年6月1日配信
マイライフ株式会社

 オールカフェ ×  常翔学園 広島国際大学

健康な食生活をサポートする「オールカフェ」が広島国際大学の学生と
高齢者のフレイル(虚弱)予防メニューを共同開発、6月より提供開始

マイライフ株式会社（代表取締役：糸賀誠）が運営する「オールカフェ」（呉市）では、このたび広島国際大学（学長：焼廣益秀）医療栄養学科の学生と、「高齢者のフレイル（虚弱）予防」をテーマとしたメニュー「クレポソレ」を共同開発。1周年を迎えた「オールカフェ×タニタカフェ」店内にて、6月1日より提供を開始いたします。



「クレポソレ もち麦雑穀米・デザート（甘酒フラン）セット」1,000円（税別）

- POINT ● 広島国際大学の学生とオールカフェがフレイル予防メニューを共同開発（第1弾）
- メキシコ料理「ポソレ」「フラン」を野菜が豊富で高タンパクな料理にアレンジ
 - 外出自粛で栄養不足が心配される高齢者に栄養バランスの良いメニューを提供

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため外出自粛が続き、運動量の低下や栄養不足に陥っている方も少なからずいらっしゃるかと思います。この機会に「オールカフェ×タニタカフェ」にご来店いただき、高タンパクで栄養バランスのとれた「クレポソレ」をぜひご賞味下さい。

「クレポソレ」について

呉市民の健康な食生活をサポートする「オールカフェ」と広島国際大学 医療栄養学科の学生は、高齢者の要介護前段階とされる「フレイル(虚弱)」予防をテーマにし、メキシコ料理「ポソレ」「フラン」をアレンジ。高たんぱく（エネルギー比 14~20%）で栄養バランス（PFC比）がとれ、きちんとエネルギーが摂取できる「クレポソレ」を開発しました。

「クレポソレ」は厚生労働省が推奨する 1日あたりの摂取量目標 1/2の野菜を使用し、見た目、味、食感にもこだわり、塩分 1.8g と減塩ながらスペアリブと野菜のスープが美味しく食が進むメニューです。

開発担当学生からのメッセージ

塩分控えめで、豚肉の旨味が詰まった煮込みスープです。シンプルな味付けでも満足できる一品を目指しました。生のレタスをのせることで、彩りよく、シャキシャキとした食感を楽しめます。是非一度お試しください。

- 商品名： 「クレポソレ もち麦雑穀米・デザート（甘酒フラン）セット」
- 価格： セット1, 000円（税別）、クレポソレ単品800円（税別）
- 提供開始： 2020年6月1日（月）～
- 提供店： オールカフェ×タニタカフェ
広島県呉市中通1丁目3-14 オールファーマシータウン2階
- 営業時間： 9:00～17:00（ラストオーダー 16:30）
定休日/日曜日・祝日
※当面の間は上記時間で短縮営業します。
※政府・自治体の要請等を勘案し、順次、通常時間での営業を開始します。
- ご予約・お問い合わせ： Tel 0823-27-6300
- マイライフ株式会社HP： <https://www.my-life.jp/>

「オールファーマシータウン」のご紹介



広島県を中心に「オール薬局」や医療モールなど 40 施設を運営するマイライフ株式会社が、高齢化著しい呉市の実情に即した、また健康無関心世代への未病対策のアプローチとして、日本全国でも類を見ないヘルスケア複合ビル「オールファーマシータウン」を 2019 年 4 月にオープン。1F は、一般用医薬品を取り揃え、介護相談窓口を併設したヘルスケアコンビニ「ローソン+オールファーマシー」。2F は、広島初となるタニタカフェとコラボしたヘルシーカフェ「オールカフェ×タニタカフェ」、プロ仕様の健康チェック機器を取り揃えた「オールラボ」や「オールライフフィットネス」も併設。3F には小児科、婦人科・産科クリニックが開院。

当プレスリリースのお問い合わせ

マイライフ株式会社 本社 新業態企画管理部（担当：高橋）TEL0823-21-1200

※報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。