



2017年2月

濃厚チーズケーキが糖質わずか1.9g！
低糖質食専門店「ローカーボキッチン然-zen-」が
全40品で糖質7g以下を実現、
2月8日（水）から新メニュー提供開始

2016年9月、大阪西区にオープンした低糖質食専門店「ローカーボキッチン 然-zen-」は、お客様からのご要望にお応えし、2月8日（水）から新メニューの提供を開始します。全40品のフードメニュー、4種類のコース、48品のドリンクメニューを素材から見直し、全メニューで糖質が7g以下、ほとんどが5g以下という圧倒的なパフォーマンスを実現しました。



ここが違う！

<メニューの一部>

<メニューの特徴>

1. 全メニューを素材から見直し、大部分の料理で糖質5g以下を実現。

近年、健康志向の高まりやダイエット目的から糖質を制限される方が増えていますが、より一層ストレスなく安心して食を楽しんでいただけるように、メニューを素材一つひとつから見直し、従来、糖質7.4gのメニューがありました。改良し、多くて糖質6.3g、もう1品（5.8g）を除く、38品が5g以下としました。

コースでもデザートを含めこれまで最高だった20gから、15g以下に抑える圧倒的なパフォーマンスを実現。“みんなで食事を楽しみたい”“甘いものが食べたい”“大好きなお酒が飲みたい”という糖質コントロール中の方々に、健康的に美味しい食事を楽しんでいただくことができます。

2. 新メニューに、チーズケーキや糖質ゼロのカクテル

一般的なチーズケーキの糖質量は、100gあたり15gほど含まれているといわれていますが、新しく開発したチーズケーキ（約82g）は糖質がわずか1.9g。少ない糖質量でありながらも濃厚で“しっかり”甘く、低糖質と言われなければわからないほどの美味しさを実現しました。

また、天然甘味料ステビアを使用した糖質ゼロ、当店オリジナルカクテルも新メニューとしてご用意しました。ステビアは、パラグアイをはじめとする南アメリカ原産のキク科ステビア属の多年草から抽出される天然甘味料で、砂糖の450倍の甘味があるといわれています。ゼロカロリー甘味料として日本国内のみでなく、世界中で砂糖に代わる素材として注目されています。

<お知らせ>

「ロカボキッチン然-zen-」から「ローカーボキッチン然-zen-」に名称を変更いたします。ゆるやかな糖質制限というコンセプトの「ロカボ」に対し、できる限り糖質を減らす「ローカーボ」というコンセプトがあります。

当店では、糖質をとことん減らしたおいしい料理を提供することにより、糖質を取りたくても取れない方々に選択肢を提供していきたいという思いから「ローカーボ」のコンセプトとして営業していきます。

「ローカーボ (a low-carbohydrate) = 低炭水化物、低糖質」

◆◆低糖質食専門店「ローカーボキッチン 然-zen-」◆◆

薬剤師でもあるオーナー自身が30キロ痩せた経験・知識を生かして、糖質コントロールをされている方がストレスなく楽しく食事を楽しんでもらえるように立ち上げたのが低糖質食専門店「ローカーボキッチン 然-zen-」です。

糖質が高いものは一切置かず、甘味がある野菜や料理の軸となる根菜も使いません。野菜は、ウリ科、葉物野菜、きのこ類が中心で、代替食材に人工的なものは使わず、天然由来のものにこだわっています。

糖質を減らすためには手間を惜しまず、徹底的にカット。一般的な調理理論が使えないため、食物繊維を多く使用したり、天然甘味料ステビアを使用したりするなどさまざまな調理法を駆使し、“うま味”を作っています。

※糖質 炭水化物から食物繊維を引いたもので、血糖値を上げる原因と言われる。
低糖質料理は糖質を適正な量にすることで、より健康的な生活をおくることを目指すもの。

<一般のお客さまからのお問い合わせ先>

ローカーボキッチン 然-zen-

- ◆住所：大阪府大阪市西区北堀江1-6-4 欧州館2F
- ◆TEL：080-2518-9678
- ◆営業時間：ランチ11:00～14:00/ ディナー18:00～22:00
- ◆定休日：不定休
- ◆URL：<http://locabo-kitchen.jp/>



★カウンター席ではシェフやスタッフと糖質コントロールについてさまざまな談義ができるのも魅力のひとつ！

<本件に関するお問い合わせ先>

J-Inter株式会社 (PR担当：平澤) E-Mail:info@j-inter.jp
TEL：072-668-4202 FAX:072-668-4265