

**老化の原因物質「AGE」レスのハロウィン限定スイーツ
「ノニ酵素ムース入りかぼちゃのミニパルフェ」**

10月1日(月)から期間限定で販売開始

通常のカフェメニューにも新フードメニュー2品が追加

モリンダ ワールドワイド インク 日本支店(所在地:東京都新宿区)が運営するタヒチアンノニ カフェは、好評の企画カフェ、「AGEレス ティータイム」にて、ハロウィン期間限定のスイーツ、「ノニ酵素ムース入りかぼちゃのミニパルフェ」を10月1日(月)から10月31日(水)まで期間限定で販売いたします。季節の濃厚なかぼちゃジェラートと、ノニ果実と50種以上の植物の恵みがつまった「ノニ酵素」入りのベリーヨーグルトムースの特製パルフェです。

「AGEレス ティータイム」は、老化の原因物質であるAGE(終末糖化産物)に着目し、AGEを体内に溜めないよう調理法・食材等に工夫を施した季節替わりのデザートメニューを毎日(営業日)、15時～19時(18時30分ラストオーダー)のティータイム限定で提供する企画カフェです。また、本企画カフェでは毎日15時～18時の間、AGE無料測定サービスをご希望に応じて実施しています。

■ハロウィン限定スイーツメニュー

なめらかで濃厚なかぼちゃのジェラートと甘酸っぱい「ノニ酵素」入りのベリーヨーグルトムースのパルフェ。タヒチアンノニ カフェ オリジナルのグラノーラや、豆乳のホイップも入っているため、丸ごとカラダにやさしいメニューとなります。甘さ控えめのムラサキ芋とシャキシャキしたリンゴのコンポートを添えています。すべての層で食感が違うため、各層ごとに食べても、一緒に食べても飽きずに美味しく召し上がれます。付け合わせのムラサキ芋のチップスもお楽しみください。



●「ノニ酵素ムース入りかぼちゃのミニパルフェ」

発売期間 : 10月1日(月)～10月31日(水)
提供時間 : 月～土 15:00～19:00 (18:30 ラストオーダー)
金額 : 630円(税込) (※プラス200円でノニリーフティーまたはコーヒーがつけます。)
AGE量 : exAGE 2,181

報道関係各位のお問い合わせ先

モリンダ PR 事務局 (担当:高柳・松葉)

TEL:03-4580-9106 FAX:03-4580-9132 MAIL:s-takayanagi@prap.co.jp

■タヒチアンノニ カフェの新メニュー

通常メニューにも新たに、美味しくカラダにやさしい2品が10月1日(月)より登場します。12月28日(金)まで。



●ゴロゴロ野菜のホワイトスープごはん

ショウガのアクセントがピリリと効いたやさしい豆乳ベースのスープごはん。野菜たっぷりなので野菜不足の方におすすめです。

金額 : 960円(税込)
AGE量 : exAGE 3,478
提供時間 : 月～土 11:00～15:00



●ほうれん草のAGEレスカレー

タヒチアンノニ カフェ特製のAGEレスミックスハーブをトッピングした彩り鮮やかなグリーンカレー。ココナッツミルクでまろやかに仕上げています。

金額 : 960円(税込)
AGE量 : exAGE 2,729
提供時間 : 月～土 11:00～19:00
(18:30ラストオーダー)

<タヒチアンノニ カフェ>

タヒチアンノニ カフェでは、「カラダにやさしいカフェ」をコンセプトに、食生活で不足しがちな野菜や果物を使用した健康的なメニューを取り揃えています。

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-2-2
モリンダ ビルディング 1F
TEL : 03-4330-8639
公式サイト : <http://tncafe.jp/>
営業時間 : 11:00～19:00 (月～土)
※日曜祝日定休



<参考>

【AGEとは】

AGE(終末糖化産物)とは、主にたんぱく質が糖と結びついた有害な合成物質です。体内で余った糖によって作られ、暴飲暴食、運動不足など不健康な生活習慣により蓄積されていきます。

【exAGEとは】

独自の計算式を用いて食品中に含まれるAGE量を表す単位。この「exAGE」により、食品由来のAGE摂取量を把握することができ、新たなアンチエイジング実践の可能性として大きく注目されています。なお、「exAGE」はモリンダ インクの商標登録です。一日の摂取目安は15,000exAGEとされています。

【AGEを溜めないための食事法】

- **野菜や果物を積極的に食べる**
揚げ物、乳製品、肉など脂肪が多く高カロリーなものは体内の糖化を促します。
- **野菜を先に食べる**
食物繊維は血糖値の急激な上昇を抑えます。
- **低GI食品を食べる**
血糖値の上昇を抑えます。
- **アルコールを控える**
栄養が少なく、糖質・カロリーの高いアルコールはAGEを増やす要因となります。
- **調理法を工夫する**
炒める、焼く、揚げるなど、高熱での調理で食物は糖化するため、生で食べる、蒸す、茹でるなどの調理法がおすすめです。
- **よく噛んでゆっくり食べる**
急激な血糖値の上昇を抑えます。