

素早い消化・吸収で注目の“MCT オイル”入りスムージーで理想の体づくりをサポート！
「MCT オイル in バナナスムージー バナナ&ミント/バナナ&ココア」
タヒチアンノニ カフェ 9月1日(火)から期間限定で販売開始

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、2020年9月1日(火)から期間限定で、新メニュー「MCTオイルinバナナスムージー バナナ&ミント」と「MCTオイルinバナナスムージー バナナ&ココア」を販売開始します。テイクアウトできるため、外出先やご自宅でもお楽しみいただけます。

MCT オイルとはココナッツオイルなどに代表される中鎖脂肪酸 100%のオイルです。一般的な植物オイルに比べ素早く消化・吸収されてエネルギーになりやすく、ダイエット、むくみ解消、睡眠不足の解消などさまざまなうれしい効果が期待できると注目を集めています。

特に外出自粛や厳しい暑さで思うように運動がしにくい今、MCT オイルはエネルギーを効率よく摂取できるため、食事制限やダイエットを意識する方に最適です。味やにおいの少ないオイルのため、スムージーのおいしさを保ちながら摂取することができるのもうれしいポイントです。

食後や休憩の1杯に手軽に取り入れることで、理想の体づくりをサポートします。



<期間限定新メニュー>

販売期間:9月1日(火)~9月30日(水)

※価格は全て税込み店内価格です

◆MCT オイル in バナナスムージー バナナ&ミント

660円(店内価格)648円(テイクアウト価格)

バナナの甘さの中にミントのスッキリとした清涼感が味わえる、残暑にもぴったりの1杯。消化を助けると言われているミントは、食欲の落ちてしまいがちなこの時期にぴったりの食材です。

主な使用食材

バナナ・ヨーグルト・牛乳・モヒートシロップ・ペパーミント・レモン・MCT オイル



◆MCT オイル in バナナスムージー バナナ&ココア
660 円(店内価格)648 円(テイクアウト価格)

抗酸化作用があると言われているポリフェノールを多く含むブラックココアを使用した 1 杯。
「ココア=冬」というイメージがありますが、陽射しの強い時期こそ飲んでもらいたいオススメの
ドリンクです。



主な使用食材

バナナ・甘酒・アーモンドミルク・牛乳・ブラックココアパウダー・アーモンドダイス・MCTオイル

<タヒチアンノニ カフェ>

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
席数 : カウンター5席
公式サイト : <http://tncafe.jp/>
営業時間 : 10:00~18:00 月曜~金曜
※土日祝定休
公式 SNS : https://www.instagram.com/tahitiannoni_cafe/?hl=ja (@tahitiannoni_cafe)



<モリンダ ワールドワイド インクについて>

モリンダ ワールドワイド インクは、モリンダ インクの製造する製品の輸出入・販売業務を行っています。モリンダ
インク(本社:米国ユタ州プロボ、1996年創業)は、「ノニ(学名:モリンダシトリフォリア)」の健康への恵みを世界に初
めて紹介した研究主導型企業です。世界中の人々がより健康で生き生きとした生活を送れるよう、ノニをはじめとす
る有用植物を世界中から厳選し、健康・美容関連製品の研究・開発・製造を行っています。

報道関係各位のお問い合わせ先

モリンダ PR 事務局 (担当:大木・東出・松葉)

TEL:080-9821-6993(大木携帯) FAX:03-4580-9132 MAIL:morinda_pr@prap.co.jp