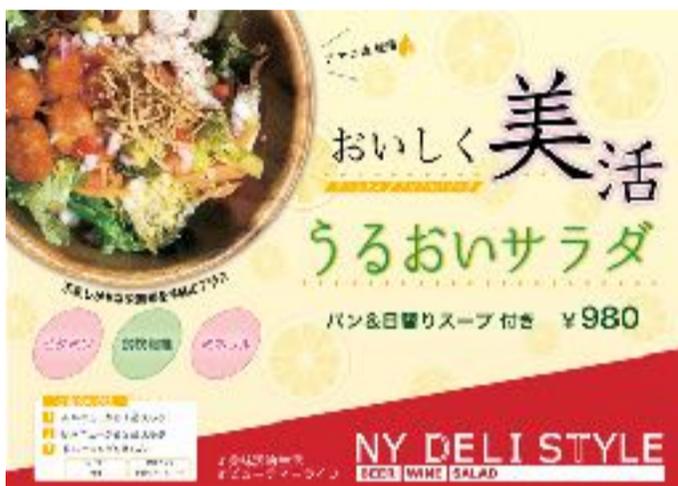


今こそ注目！免疫力アップ食材使用の新メニュー 梅田で食べる病気に負けないランチ

株式会社梅豊が運営するデリ「NY DELI STYLE」（阪急三番街北館地下2階UMEDA FOOD HALL）では新型コロナウイルスに負けないカラダづくりを目指して、免疫力アップ食材を使った新メニューの提供を始めました。



美味しく免疫力アップ！をテーマに

オープン当初から美活を意識したメニュー開発に取り組んでおり、主食になるサラダを提供してきました。「おいしく美活うるおいサラダ パン&日替わりスープ付」（980円）はベースとなる野菜サラダの上に日替わりの「ヘルシーお惣菜」から好きなものを選んで盛り付けるスタイル。新型コロナウイルスの影響を受け、「ヘルシーお惣菜」のラインナップに免疫力を高める食材を取り入れた新メニューを追加しました。

免疫力のカギはビタミンA・C・E（新メニュー）

免疫力低下の原因となる活性酸素を除去してくれるビタミンをバランス良く摂ることが最も重要です。新メニューの「ライム香る牛肉とケールのサラダ」はライムにビタミンC、牛肉にビタミンB、ケールにビタミンAが含まれています。「下仁田ねぎと豚ロースのマスカットサラダ」は甘みのある下仁田ねぎにビタミンE、豚ロースにビタミンB3、マスカットにビタミンB1が含まれています。ビタミンの他にも葉酸、ヘム鉄、オメガ3など意識していなければ摂取しにくい栄養素がたっぷり。話題のスーパーフードやアマニ油も使用し、食事から病気になりやすいカラダづくりを目指します。



「ヘルシー＝あまり美味しくない」を変えたい

アメリカの料理といえば高カロリーなものを想像しがちですが、とりわけニューヨークではビーガンなど健康に対する意識の高い人が多くサラダメニューも実に豊富です。日本人は「ヘルシー」というと「あまり美味しくない」と思う人も多い。NY DELI STYLEはそんなイメージを変えていきたいと思っています。



NY DELI STYLEが出店しているUMEDA FOOD HALLは2018年3月オープンの巨大フードコート。高級感あふれる広々空間でゆっくりと食事を楽しんでいただけます。営業時間11:00～23:00（22:30L.O）

【株式会社 梅豊】

代表者：長瀬 雄一郎

本社所在地：大阪市大正区三軒家西1-7-18

設立年月：2014年6月

主な事業概要：飲食店の企画、経営管理

船舶の運航管理及びコンサルタント業務

【お問い合わせ先】

店舗名：NY DELI STYLE(ニューヨークデリスタイル)

住所：大阪市北区芝田1-1-3 阪急三番街北館B2F

UMEDA FOOD HALL

TEL：06-6372-7337

E-mail：ny@umetoyo.com

担当：矢野（店長）、原田（副店長）