

Press Release

平成 28 年 9 月 19 日
自然食カフェすぴか

すみだ北斎美術館オープンを記念したマクロビ・スイーツを新発売

～ 浮世絵師葛飾北斎の代表作「赤富士」と出身地「すみだ」をモチーフに～

自然食カフェすぴか（住所：東京都墨田区太平 4-5-14、代表：葛岡直美）は、すみだ北斎美術館(*)のオープンを記念し、葛飾北斎の代表作「赤富士」および出身地である「すみだ」をモチーフにしたマクロビオティック(*)スイーツ 2 種類を発売いたします。

【商品概要】

商品名	赤富士クッキー	すみだマフィン
使用材料	自然栽培(*)小麦粉、自然栽培全粒粉、有機玄米粉、紫いも粉、塩、有機豆乳（成分無調整）、なたね油、てんさい糖、有機メープルシロップ （動物性食材は不使用）	自然栽培小麦粉、自然栽培全粒粉、有機強力粉、竹炭パウダー、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、塩、有機豆乳（成分無調整）、なたね油、てんさい糖、有機メープルシロップ （動物性食材は不使用）
発売日	10 月 1 日より、順次発売	10 月 1 日より、順次発売
予定価格	1 枚入り 150 円（税込み）	1 個 200 円（税込み）

赤富士クッキー

クッキーの生地になん栽培の小麦粉と玄米粉を使用したマクロビ・スイーツです（動物性食材は使用せず）。赤富士を描いた北斎の代表作「凱風快晴」をイメージして、生地の色には、紫いも粉を使用しています。

紫いもは、ポリフェノールの一種であるアントシアニンを豊富に含んでいるさつまいもの一種です。さつまいも本来の成分であるビタミン C、ビタミン E、食物繊維などの成分が豊富に含まれているだけでなく、ブルーベリーやワインと同様に、アントシアニンも豊富に含まれているので、目の健康を守る効果や免疫力向上効果があります。

全粒粉や玄米粉のホールフードを使用することにより、高い栄養価と、香ばしい風味やサクサクとした食感を楽しめます。

<商品画像>



すみだマフィン

マフィンの生地に自然栽培の小麦粉を使用したマクロビ・スイーツです（動物性食材は使用せず）。「すみだ」の「すみ（炭）」から連想して、15 ミクロンという微細の竹炭パウダーを生地に練り込んでいます。

竹炭パウダーは、竹炭を細かく粉砕して食品添加用に加工した無味無臭の食用粉で、安心して食べることができます。炭は吸着性能が高いため、体内にたまった老廃物を吸収して体外へ出してくれるデトックス効果が期待できます。

また、北斎の「新板浮絵両国橋夕涼花火見物之図」等で描いている隅田川の花火をイメージして、マフィンの上にはクコの実をのせています。クコの実（ゴジベリー）は、スーパーフードのひとつで、美肌効果、老化防止の効果があるとされています。

<商品画像>



※自然栽培について

自然の力をいかに引き出す永続的かつ体系的な農業方式の呼称です。肥料・農薬には頼らず植物と土の本来持つ力を引き出す農業です。

※すみだ北斎美術館について

世界的な画家として評価の高い葛飾北斎は、宝暦 10 年（1760 年）に墨田区で生まれ、90 年の生涯のほとんどを墨田区内で過ごしながらかつ、数多くの名作を残しました。墨田区では、この郷土の偉大な芸術家である北斎を区民の誇りとして永く顕彰するため、平成 28 年 11 月 22 日に「すみだ 北斎美術館」をオープンしました。

※マクロビオティック（マクロビ）について

食文化研究家の故・桜沢如一氏が提唱した理論で、日本の伝統食である玄米菜食を中心とした食事法に限らず、東洋思想をベースとして、自然と調和した生き方を提案する考え方です。近年、ファーストフードや肉食といった欧米型食生活の欠点が表面化するなか、日本の食事をベースにしたマクロビオティックが欧米を中心に注目されています。

【問い合わせ先】

自然食カフェすぴか

代表：葛岡直美(NAOMI Kuzuoka)

住所：東京都墨田区太平 4-5-14 コーポ天神 1 階

Tel&Fax：03-6658-5866

HP：www.spicafe.com

E-mail:info@spicafe.com

営業時間：平日 12:00～21:00

土日祝 12:00～18:00

定休日：毎週水曜日