

【アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント開催レポート】
 たくさん栄養素「ファイトケミカルス」を摂ってより美しくなろう！
安藤美姫さんと「ファイト・ビューティー」を語る！
 名古屋発！朝の新習慣「でらファイトモーニング」も体験！
 「野菜・果物の摂取が全然足りていませんでした…」と思わず驚きのコメント

日本アムウェイ合同会社（本社：東京都渋谷区宇田川町 7-1 社長：ピーター・ストライダム）は、アムウェイ・プラザ名古屋のリニューアル、そしてヘルシーで栄養価の高いドリンクや軽食などを提供する「Phyto Cafe（ファイト・カフェ）」のオープン記念として、4 月 9 日（月）にオープニング・イベントを開催いたしました。

本イベントのスペシャルゲストとして、プロフィギュアスケーターの安藤美姫さんをお招きし、東北大学特任教授 天ヶ瀬晴信先生と、健康や美容の分野で注目されている野菜や果物などに含まれる植物由来の栄養素「ファイトケミカルス」や、インナー & アウタービューティーを意識した「ファイト・ビューティー」に関するトークセッションを行いました。

さらに料理研究家の牛尾理恵先生と、美容アドバイザーの國分晴奈先生にも登壇いただき、「朝にたくさんファイトケミカルスを摂ってより美しくなろう！」をテーマに考えられた、“モーニング文化発祥の地”名古屋発の新習慣「でらファイトモーニング」をご紹介しました。



■アムウェイ・プラザ名古屋について



日本アムウェイ合同会社 政府・渉外本部 ディレクター マーク・デビッドソンよりアムウェイ・プラザ名古屋について「ストア、クッキングスタジオ、ビューティースタジオ、製品体験コーナー、ミーティングルームなどが備えられており、特にエキサイティングなのは 2 階のファイト・カフェです。どなたでも気軽にご利用いただけるコミュニティ空間にしていきたいと思っています」と紹介がありました。

在名古屋米国領事館 ゲーリー・シェイファー首席領事からは「メディアでも話題を集めているファイトケミカルスの情報発信の場となることを期待しています。また、今回のイベントでは、フィギュアスケートのアイスダンスのように、日米の食材が織りなす巧みなコンビネーションの料理が紹介されることを嬉しく思っています」とスペシャルゲストの安藤美姫さんに因んで、ユーモアを交えたコメントをいただきました。

« 本件に関するお問い合わせ »

アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント PR 事務局（㈱アンティル内）担当：芝田・吉田・飯島 行
 TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-6685-5267 Email: nihonamway@vectorinc.co.jp

■ファイトケミカルスについて



安藤美姫さんと天ヶ瀬晴信先生に、栄養素「ファイトケミカルス」や、インナー＆アウトビューティーを意識した「ファイト・ビューティー」をテーマに、女性の観点からみた美容と栄養についてお話いただきました。天ヶ瀬先生より「植物が外敵から身を守る為に生み出した植物の有用成分の総称がファイトケミカルスです。実際に緑黄色野菜の摂取量の多い日本人女性は、摂取量の少ない日本人女性よりもシワが少ないことや、1日の野菜・果物の目標摂取量に対して、日本人で野菜や果物を比較的にたくさん摂取できている方々は、目標摂取量の半分程度しか摂取できていない方々と比べて、「脳卒中」や「心疾患」等の循環器疾患による死亡のリスクが低下していることが証明されています」と説明があると、安藤さんは驚いた様子で「アメリカにいた頃には野菜をスープにしてよく食べていたのですが、最近は不足しているので気をつけたいと思いました」とお話をされました。また、「娘がいるので、好き嫌いのないように小さい時から意識して野菜は食べさせるようにしていましたが、彩りなどにも気をつけて、より積極的に野菜を取り入れていきたいです」とコメントしました。

■“モーニング文化発祥の地”名古屋発の新習慣「でらファイトモーニング」

「朝にたくさんファイトケミカルスを摂ってより美しくなろう！」をテーマに考えられた、名古屋発の新習慣「でらファイトモーニング」をご紹介しました。料理研究家の牛尾理恵先生には、ファイトケミカルスをたくさん摂ることができる栄養満点の「でらファイトモーニング」レシピを紹介いただき、調理いただきました。安藤さんは「彩りが綺麗ですね。女子力の高いプレートで美味しそう！」とコメント。試食では「苦手な方のためにも…」とあまり得意ではないとお話しされたセロリにも挑戦し「セロリのクセがなくて美味しい！絶対に皆さま食べられると思います！ビックリしました！」と感想を述べました。

続いて美容アドバイザーの國分晴奈先生には、アムウェイのアーティストリーブランドのエイジングケアライン、ユースエクセンド™シリーズを使ったスキンケアの実演を披露いただき、安藤さんは「私の場合は毎朝30秒で終わるので・・・これから5ステップとマッサージ頑張ってみます」と笑いながらコメントされ、「朝マッサージをする時間がなかなか無いんですよね」とコメントが続くと、國分先生からは「朝が難しければ夜でも良いですし、毎日だとプレッシャーになってしまうのでできる時や気付いた時でも大丈夫です」とアドバイスを受けていました。



« 本件に関するお問い合わせ »

アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント PR 事務局（㈱アンティル内）担当：芝田・吉田・飯島 行
TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-6685-5267 Email: nihonamway@vectorinc.co.jp

■アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント登壇者コメント

■日本アムウェイ合同会社 政府・渉外本部 ディレクター マーク・ディビッドソン



アムウェイ・プラザ名古屋を新しい形でオープンできることを嬉しく思います。2 階の「ファイト・カフェ」では、ヘルシーで栄養価の高いドリンクや軽食などを提供します。どなたでも気軽にご利用いただけるコミュニティ空間として、東海地方から日本とアメリカのフレンドシップに貢献していきたいと思います。

■在名古屋米国領事館 首席領事 ゲーリー・シェイファー様



アムウェイ・プラザ名古屋が新しい場所でオープンし、発展していくことを心よりお祈り申し上げます。2 階にオープンするカフェでは寛ぎながらファイトケミカルのメニューやスムージーを楽しむことができ、メディアでも話題を集めているファイトケミカルの情報発信の場になっていくことを期待しています。

■プロフィギュアスケーター 安藤 美姫様



このような素敵なイベントにお招きいただきありがとうございます。アムウェイについて、そしてファイトケミカルについて、このイベントをきっかけに知識を深めることができたらいいなと思います。野菜は十分に摂っていると思っていましたが、これからはもっと野菜の色にもこだわって取り入れていきたいです。

■東北大学 特任教授/国際ファイトニュートリエント学会 理事 天ヶ瀬 晴信様



現状として、全ての世代で野菜・果物の 1 日の目標摂取量に達していないという結果が出ています。ファイトケミカルを摂るには野菜の「量」はもちろん、「色」に注目して多くの種類を取り入れることが大切です。「白」「黄」「赤」「紫」「緑」の 5 色をバランスよく摂取することをオススメしています。

■料理研究家 牛尾 理恵様



日頃から健康的な食事を心がけています。皆さんのお口に合うように「でらファイトモーニング」を考案してみました。愛知県やアメリカの特産物を多く使い、皆さんにも馴染みのある食材を組み合わせています。簡単に作れますので、是非ご家庭でトライしてみてください。

■美容アドバイザー 國分 晴奈様



色々な化粧品がありますが、良い化粧品でも使い方で全然効果が違います。より効果を引き出せるような使い方をお伝えできればと思います。今からでも遅くありません。5 ステップを取り入れてみてください。

« 本件に関するお問い合わせ »

アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント PR 事務局（㈱アンティル内）担当：芝田・吉田・飯島 行
TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-6685-5267 Email: nihonamway@vectorinc.co.jp

■安藤 美姫 プロフィール



1987 年生まれ。愛知県名古屋市出身。9 歳で本格的にスケートをはじめ、14 歳で出場した 2002 年 ジュニアグランプリファイナルで、女子の公式競技会では史上初となる 4 回転サルコウ成功という快挙を成し遂げる。2006 年にトリノオリンピック出場、翌 2007 年には世界選手権で初優勝を果たす。現在はプロフィギュアスケーターとしてアイスショーやスケート教室などに参加する他、テレビ、雑誌などのメディアでも多彩に活躍。（福）日本介助犬協会 介助犬サポート大使、スペシャルオリンピックス ドリームサポーター、自身の復興プロジェクト reborn-garden 等、社会貢献活動にも積極的に参加している。

■アムウェイについて <http://www.amway.co.jp>

アムウェイは売上世界 No.1 のダイレクトセリング企業※1 です。ミシガン州エイダに本社を置き、世界 100 以上の国と地域で事業を展開しています。企業ビジョン「Helping People Live Better Lives」のもと、良き企業市民として人々がより良い暮らしを実現するためのパートナーになることを目指し、日常的に使用する様々な製品を提供しています。売上上位ブランドには栄養補給食品の「ニュートリライト」（売上高世界 No.1※2）、スキンケアやメイクアップ製品の「アーティストリー」（売上高世界 TOP10※3）、浄水器の「eSpring」（売上高世界 No.1※4）などがあり、日本では 200 以上の製品を展開しています。また、社会貢献活動の一環として、東日本大震災の被災地復興支援プロジェクト「Remember HOPE」に力を入れており、活動の中心となるコミュニティハウスの建設支援を通じて、地域の人々が集う場と機会の提供を行っています。

※1 2017 年 Direct Selling News 誌の Global 100 ランキングに基づく

※2 ユーロモニター国際調査：ビタミンと栄養補給食品カテゴリー：世界市場：小売金額 2016 年

※3 ユーロモニター国際調査 ビューティ&パーソナルケア 2017 「2016 年グローバル小売売上に関する調査」ビューティ&パーソナルケア
高級化粧品・スキンケアブランド分野

※4 2016 年 グローバルセールズに関するヴェリファイマーケット社調査に基づく

■アムウェイ・プラザについて

アムウェイ・プラザはいつでも気軽にアムウェイ製品を「見て、触って、体験」できる店舗として、東京・渋谷にある本社ビル 1 階をはじめ、全国主要 8 都市に所在しています。どなたでも製品をご購入いただける他、ビューティールーム、クッキングスタジオでの体験型イベントをはじめ、札幌・東京・横浜・名古屋のアムウェイ・プラザ併設の「Phyto Café（ファイト・カフェ）」では、ヘルシーなスムージーや軽食などを提供しています。

■アムウェイ・プラザ名古屋



« 本件に関するお問い合わせ »

アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント PR 事務局（㈱アンティル内）担当：芝田・吉田・飯島 行
TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-6685-5267 Email: nihonamway@vectorinc.co.jp



■料理研究家 牛尾 理恵先生考案「でらファイトモーニング」レシピ

「鶏ハムとセロリマリネのベーグルサンド」

材料（4人分）

鶏ハム

- ・鶏むね肉・・・1 枚
- ・塩・・・鶏むね肉の重量の 2%（鶏むね肉 1 枚 300g なら塩 6g）
- ・ローズマリー・・・2 本
- ・粗びきこしょう・・・適宜

- ・ベーグル・・・4 個

作り方

- [1]鶏むね肉に塩、粗びきこしょう、ほぐしたローズマリーをまぶす。ジッパー付きビニール袋に入れてしっかりと空気を抜いた状態で、沸かしたたっぷりのお湯に浸し、そのまま 1 時間ほど粗熱がとれるまでおく。
- [2]セロリは斜め薄切りにし、塩を加えてかるく揉んでおき、水分がでてきたらしっかり絞って、レーズン、オリーブ油、粗びきこしょうを加えて混ぜ合わせる。味がなじむまでおく。
- [3]ベーグルは半分に切って、お好みで温めるか軽くトーストする。
- [4]ベーグルに薄くそぎ切りにした鶏ハム、セロリマリネをのせて挟む。

「いちごと旬野菜のサラダ」

材料（4人分）

- ・サニーレタス・・・100g
- ・ロメインレタス・・・100g
- ・ラディッキオ・・・50g
- ・いちご・・・4 個
- ・くるみ・・・40g
- ・カッテージチーズ・・・60g

ドレッシング

- ・青じそ・・・10 枚
- ・オリーブ油・・・100ml
- ・りんご酢・・・50ml
- ・しょうゆ・・・大さじ 1
- ・塩・・・少々
- ・こしょう・・・少々

作り方

- [1]ドレッシングの材料はフードプロセッサーで混ぜ合わせておく。
- [2]葉野菜は食べやすいようにちぎり、合わせて水にさらしてシャキッとさせたら、水気をよくきる。
- [3]器に[2]を盛り、縦に 4 等分に切ったいちご、砕いたくるみ、カッテージチーズを散らし、ドレッシングを回しかける。

« 本件に関するお問い合わせ »

アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント PR 事務局（㈱アンティル内）担当：芝田・吉田・飯島 行
TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-6685-5267 Email: nihonamway@vectorinc.co.jp

「ファイブカースープ」

材料（4人分）

・トマト・・・1 個	・にんじん・・・小さめ 1/2 本	・顆粒コンソメ・・・大さじ 1/2	・こしょう・・・適宜
・きゃべつ・・・70g	・エリンギ・・・1 本	・水・・・750ml	・パセリのみじん切り・・・適宜
・紫玉ねぎ・・・1/2 個	・ターメリック・・・小さじ 1/2	・塩・・・小さじ 1	

作り方

[1] トマト、きゃべつ、紫玉ねぎは 1 cm～1.5 cm 角程度に切り、にんじん、エリンギはいちょう切りにする。

[2] 鍋に水、にんじん、紫玉ねぎを入れて火にかけ、煮立ったらトマト、きゃべつ、エリンギ、顆粒コンソメ、ターメリックを加える。再び煮立ったら弱火で 5 分ほど火を通し、塩、こしょうで味を調える。

[3] 器に盛り、パセリ（ドライパセリでも OK）をふる。



« 本件に関するお問い合わせ »

アムウェイ・プラザ名古屋 オープニング・イベント PR 事務局（㈱アンティル内）担当：芝田・吉田・飯島 行

TEL: 03-5572-6061 FAX: 03-6685-5267 Email: nihonamway@vectorinc.co.jp