業界初！？医師・管理栄養士・飲食店経営者による意見交換会「re-delicious restaurant committee カンファレンス2013」開催

カラダにあった「美味しい」がどこでも味わえる仕組み“イートバリアフリー”の構築を目指す株式会社リデリシャス（所在地：東京都港区、代表取締役社長：永田尚義）は、医師と管理栄養士、飲食店オーナー、シェフによる意見交換会「re-delicious restaurant committee カンファレンス2013（以下rrcカンファレンス2013）」を3月3日 に開催いたします。
この「rrdカンファレンス2013」では、「心身ともに美味しい外食サイクルの創造」をコンセプトとし、リデリシャスアドバイザリーボードの医師や管理栄養士、シェフらがカンファレンスに参加する美味しさと食の安全安心まで思慮する飲食店オーナーやシェフ向けに医学・栄養学の講習や料理デモンストレーションを実施、また参加者同士の意見交換の場として参加者ディスカッションも行い、各飲食店において心身ともに美味しい「カラダに気を遣った料理」を効果的に実現するために医療・栄養分野の専門家等からさまざまなアイディアを得る機会を提供します。

【カンファレンス概要】
美味しさと食の安全安心まで思慮する飲食店オーナーやシェフ、そして食が健康作りに不可欠だと考える医師や管理栄養士が一堂に会し、医学・栄養学の講習、料理デモンストレーション、参加者ディスカッションを行います。
参加飲食店が医療・栄養分野でのさまざまなアイディアを得られる機会、そして同じ想いを持つ飲食店同士での意見交換、飲食店仲間が見つけられるイベント内容となっております。

■カンファレンスの主な内容
・医師による調理者目線の栄養講座
・制限食や予防食の開発経験が豊富なシェフによる、医師の栄養講座に沿った料理デモンストレーション
・参加飲食店同士、医師や管理栄養士との情報共有、参加飲食店が抱える課題解決を狙う参加者ディスカッション

■「rrcカンファレンス2013」 第一回予定プログラム
開催テーマ 脂質・脂肪酸＜脂質・脂肪酸の役割や特徴について＞
開催日程 2013年3月3日　14時30分～16時30分
2013年3月17日　14時00分～16時00分
開催場所 クリナップ新宿ショールーム（パーティスペースDreamia 新宿） 東京都新宿区西新宿3丁目2-11
参加人数 美味しさと食の安全安心まで思慮するレストランオーナーまたはシェフ 14名
担当講師 リデリシャスアドバイザリーボード http://www.re-delicious.com/advisoryboard.html
三上 修（医師・医学博士）／ 五十嵐 浩司（シェフ・オゥレギューム）
※講師は状況に応じて変更となる場合もございます。
主催 株式会社リデリシャス
協力 クリナップ株式会社
協賛 太田油脂株式会社

※参加者に太田油脂株式会社「えごま油（しそ油）」のサンプル提供をいたします。

「えごま油（しそ油）」は、日本ではじめて【えごま油】を食用化し、創業110年の歴史を誇る太田油脂株式会社が販売している、現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸（α-リノレン酸）を効率よく摂取できる健康生活をお手伝いする油です。「えごま油」はアレルギー性過敏症や発ガン抑制への効能等が研究者より発表されており、医療機関では食事療法にも活用されている、健康的な食生活に欠かせない油として高い注目を浴びています。

【カンファレンスの開催背景】
食事の欧米化、運動不足などの生活習慣の変化による生活習慣病患者数は増加しており、食事制限を余儀なくされる消費者、また予防として食生活に気を遣う消費者は年々増加しています。
一方で外食産業においては、景気の減速、少子高齢化などの社会環境の変化によって
利用者の外食機会が減少しており、飲食店では経営の安定を図るため低価格化による
顧客獲得のため原材料のコストダウンや料理の簡素化を重視する風潮にあり、
美味しさと食の安全安心まで思慮した「カラダに気を遣った料理」を継続して提供することが難しくなっています。株式会社リデリシャスでは、消費者にはカラダにあった「美味しい」がどこでも味わえる仕組み“イートバリアフリー”の構築を、飲食店には「カラダに気を遣った料理」を“提供できる”“採算がとれる”仕組み作りを目指し、「rrcカンファレンス2013」を開催いたします。

【担当講師のプロフィール】
三上修：浜松町メディカルクリニック院長（医師・医学博士）、食育インストラクター。
関西医科大学卒業、2008年日本GE株式会社にて統括産業医メディカルセンター長に就任、
2013年3月 より現職。

五十嵐浩司：1965年生まれ、高校卒業と同時に料理人の道へ。
1995年渡仏、菜園を持つレストラン「ジャンバルデ」等、二つ星レストラン3軒で修行。帰国後、国立「ルヴァンドヴェール」・吉祥寺「マリアージュ」などでシェフとして活躍、2003年東京赤坂で「レストラン オゥ レギューム」をオープン。現在、店舗移転準備中。

【運営会社：株式会社リデリシャス】
株式会社リデリシャスは、代表の永田が胃がんにより胃の4/5を摘出した際に経験した
制限食生活の中で、制限食生活においても「美味しい」と感じられる食事機会の提供が必要だと強く考え、あらゆる人々が「美味しい」を感じられる仕組み“イートバリアフリー”の構築を目指して2012年3月
に設立した会社です。これまでは、医師やシェフ、管理栄養士、料理研究家から成るアドバイザリーボートの協力を基に、主にカラダに気を遣う消費者向けのサービス、カラダが摂りたい野菜・果物を教えるアプリ「vegeyourself」の提供や食事に気を遣う方々向けの食事会、運動と運動効果を高める食事をセットで体験するイベント等を展開してきましたが、このたび「rrcカンファレンス2013」の開催により、美味しさと食の安全安心まで思慮する飲食店向けのサービスも提供することとなりました。株式会社リデリシャスは、今後もカラダに気遣う消費者と美味しさと食の安全安心まで思慮する飲食店を対象とした支援サービスの開発と提供を行い、両者が持つ課題を解消、“イートバリアフリー”の構築を目指してまいります。

【会社概要】

名 称：株式会社リデリシャス
ＵＲＬ：http://www.re-delicious.com/
設立年月：2012年3月1日
代表者：永田 尚義（ながた たかよし）
リデリシャス アドバイザリーボード：http://www.re-delicious.com/advisoryboard.html
所在地：〒108-0073 東京都港区三田5-7-8
ＴＥＬ：03-5843-7495 / 090-1546-5753
事業内容：
・インターネットサービスの開発・運営
◆リデリシャス ウェブサイト： http://www.re-delicious.com/
◆vegeyourself ウェブサイト： http://www.vegeyourself.com/
・飲食イベント・飲食店、シェフを活用した販促企画
・インターネット事業支援（ネットビジネス戦略策定、ホームページ改善他）

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com