

**REISMのリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」
乾燥が気になるこの季節、スーパーフード「ざくろ」で体に潤いを！
カリフォルニアざくろを使用した『ざくろと豆乳の2層ババロアゼリー』など
デザート全2品を11月30日まで期間限定で提供！**



リズム株式会社（渋谷区、代表取締役社長 齋藤信勝、以下 REISM）が運営する、REISMのリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND（リズム スタンド）」では、カリフォルニアざくろ協会とのコラボレーション展開として、ビタミン C やポリフェノールなど、美容に嬉しい成分が多く含まれているスーパーフード「ざくろ」を使用した新メニューを11月5日(火)～11月30日(土)の期間限定で提供いたします。

REISM STAND は、REISM の価値や世界観を共有し、「自分らしく、賢く東京で暮らしたい」と思っている多くのヒトたちへ向けたオープンコミュニティカフェ&ダイニングです。そんな REISM STAND が今年よりさらに取り入れているのは、“薬膳料理”。専門的な知識が必要で難しいと思われがちな薬膳料理ですが、REISM STAND では普段の食事から“手軽に”“ゆるく”薬膳を取り入れてほしいという考えから、「ゆる薬膳」と称し提供しています。薬膳の本来の意味である“自然を重視し、季節やその人の体質・体調に合わせて作る料理”という考え方を大切にしながら、旬の野菜や季節特有の体の変化に合わせた身近な食材を使用することで、お客様自身の体調に合ったメニューを選ぶことができます。ホリスティックウェルネスアドバイザー 星宏美さん監修のもと、すべてのメニューを、薬膳の考えを元にそれぞれ5つのカテゴリーに分類し、「<肝> ストレスを取り除く」「<心> 心を満たす」「<脾> 胃腸を休ませる」「<肺> 呼吸を整える」「<腎> 疲れを癒す」の内から、お客様のその日の体調に合わせておすすめのメニューをお召し上がりいただけます。

今回期間限定の新メニューとして登場するのは、薬膳の考えを元に分類された5つのカテゴリーのなかで **<肺> 呼吸を整える に属する『ざくろと豆乳の2層ババロアゼリー』**と、**<腎> 疲れを癒す に属する『胡桃のパウンドケーキ ざくろと林檎のジャムを添えて』**のデザート2品。秋から冬に移り変わる、この季節の変わり目は、想像以上に体力を消費しやすく体調を崩しがち。体のバランスを保つのが難しい時期と言われています。11月が旬で、ビタミン C やポリフェノールなど、美容に嬉しい成分がたっぷり含まれているスーパーフードの“ざくろ”をメインに使用した新メニューを召し上がっていただくことで、体のバランスを整え、体力回復につなげることができます。寒さが日に日に増すなか、ざくろは体を温める性質を持っている点でも効果的です。さらに、段々と空気が乾燥し、外気と触れやすい喉や鼻に違和感を覚え、痛みやすくなるこの時期、ざくろは体に潤いを与え、口や喉の渴きを癒す働きがあり、気管支炎やかすれ声、口内炎予防にも効果が期待できます。美容効果のみならず、体のバランスも整えてくれる、まさに、「スーパーフード」です。季節の不調を緩和して、深まる秋を楽しみましょう。

カリフォルニアざくろを使用した期間限定デザート

「ざくろと豆乳の2層ババロアゼリー」 530円(税込)

分類：〈肺〉呼吸を整える

まるやかな豆乳ババロアの上に、甘酸っぱいざくろゼリーを乗せた2層ババロアゼリー。カリフォルニアざくろと豆乳は、ともに体に潤いを与える効果が高い食材。体の中の乾燥により起こりがちな便秘や、咳や喉の渇きを癒す働きも。気管支炎やかすれ声、口内炎予防にも効果が期待できます。



「胡桃のパウンドケーキ ざくろと林檎のジャムを添えて」 650円(税込)

分類：〈腎〉疲れを癒す

ザクザクとした食感が味わえる胡桃のパウンドケーキに、風味豊かな林檎とカリフォルニアざくろを加えたジャムを添えました。胡桃とざくろの異なる食感が楽しめる逸品です。胡桃、林檎は体力を回復させ、疲れを取り除く効果が期待できます。旬の食材であるざくろを合わせることで、体のバランスを整えます。



監修

星 宏美 (ほしひろみ)

〈プロフィール〉

妊娠をきっかけに、薬膳や中医学を学び始める。自身の身体の変化から、家族の健康にも目を向けるようになり、薬膳を生活に取り入れ、活用していくことで効果を実感。子供たちには薬膳をベースにした『食べておいしく、目にも楽しい！』キャラ弁を作るなど、日々の中で楽しく手軽に取り入れている。心も身体も健康にサポートしていきたいという想いから、ホリスティックウェルネスアドバイザーとして活躍中。

〈資格〉

薬膳インストラクター／ヨガインストラクター



カリフォルニアざくろ協会について

カリフォルニア産ざくろの啓発普及の活動を行うカリフォルニアざくろ協会は、1997年にインターナショナルマーケット・プロデューサーのトム・カール・チェランセンとPOM Wonderful社、Simonian Fruit Company社とともに設立されました。

日本国内では、全国展開するショッピングセンターで生食用カリフォルニア産ざくろの販売が予定されているほか、全国でフルーツバーを展開する株式会社青木商店 (<http://k-karin.jp>) が、カリフォルニア産ざくろを使用したフレッシュジュースの展開を予定しています。

Instagram/Twitter : @zakurocouncil

Facebook : <https://www.facebook.com/zakurocouncil/>

HP : <http://www.pomegranates.jp/top.html>



全国展開するショッピングセンターで生食用カリフォルニア産ざくろの販売が予定されているほか、全国でフレッシュジュースの展開を予定しています。強い甘みとほのかな酸味が特徴のカリフォルニア産ざくろをぜひお楽しみください。

◆REISM STAND 概要

所在地：〒150-0032 東京都渋谷区鶯谷町 6-6 グリーンハイツ鶯谷 2F

TEL：03-6861-6670

アクセス：JR 山手線『渋谷』駅 南改札 西口 徒歩 7 分

東急東横線『代官山』駅 北口 徒歩 11 分

営業時間：11:00-23:00

【ランチ】11:00～15:00 (L.O14:30)

【ティータイム】14:00～17:00

【ディナー】17:00～23:00 (FOOD L.O22:00 DRINK L.O22:30)

【テイクアウトドリンク】9:30～

定休日：日曜日 (貸切予約についてはご相談ください)



◆リズム株式会社について

会社名：リズム株式会社 (代表取締役社長：齋藤 信勝)

資本金：1 億円

所在地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 13-3

事業内容：国内外の不動産の売買、賃貸、管理及びその仲介並びに保有、運用

URL：<http://www.re-ism.jp/>

2005 年設立当時より手掛ける“中古不動産リノベーションを強みに、「住む人(入居者)」と「持つ人(投資家)」に対して、“LIFE PLAN”(豊かに暮らす)と“LIFE STYLE”(楽しく暮らす)の両軸から人生が豊かになるようなサービスを、不動産の枠を越えて提供します。当社が運営するリノベーション賃貸ブランド「REISM」では、コンセプトに基づいたデザインと素材にこだわった住環境だけでなく、ファッションやアート、インテリアを日々の生活に取り入れることで、自分なりのこだわりをインストールした自分らしい東京ライフを形づくることを提案しています。2019 年 11 月現在、東京 23 区でテーマの異なる 33 個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は 600 戸を突破しております。