

冷えにお悩みの方、ぜひ召し上がってみてください！ 体が芯から温まる《鹿肉》のカレー。

株式会社ジェイイーエス（本社：東京都中野区）が、鹿肉を使い陰陽の栄養学に基づいた体を温めるカレー、『旨鹿（うましか）カレー』を発売。（2017年7月18日）



「カレーを食べたら温まるのは当然でしょ？」

違います！カレーは暑い国インドの料理。本来は体を冷ます為のものなのです。

だから市販のカレーやレストランのカレーをいくら食べても体は温まりません。

辛さで暑く感じて、そのあとは体が冷えてしまうのです。

ところがこの『旨鹿カレー』、試食会で「食べている最中から体が温まった」との回答多数。

その数なんと 50人中 49人。

それもそのはず、鹿肉の体を温める力はあらゆる肉類の中で最上級！

しかも鹿肉は牛・豚・鶏よりも高タンパクで低カロリー、鉄分やビタミン B2 も豊富に含み、肉類で唯一 DHA まで含まれる等、とても栄養バランスの良い食材なのです。

さらに鹿肉だけでなく、陰陽の栄養学に基づいた体を温める工夫がなされています。

◎各種スパイスも体を温める方向で調整

◎じゃがいも不使用（じゃがいもは体を冷やす食材）

◎※日本山人参のパウダーを使用

※日本山人参とは

薩摩藩門外不出の秘薬と言われた希少な植物。体を温める力が極めて強くサプリメントとしても大きな力を発揮。独特な苦味があるが料理に使うと絶妙なアクセントになる。その「日本山人参」の極上品である5年根の最良部をパウダーにして使用。

当社はミネラル水を始めとした健康食品を扱う会社です。
長く健康食品を扱ってきた経験上、いつも感じてきた事があります。
それは日本の気候・風土や季節・時間帯、或いは本人の体質に合わないものを好んで食べて、体を冷やし続ける人があまりにも多い事。
これが多くの方の体調不良を引き起こしていると思われてなりません。
食べるもので体を温める！これが日本人の健康を保つ上で欠かせない事なのです。

—その他にもこの『旨鹿カレー』には様々な特徴があります—

◆化学調味料・合成保存料・合成甘味料・着色料その他、一切の添加物不使用。

◎代わりに当社扱いの生体ミネラルや、厳選された調味料を使用

◆鹿の《いのち》を無駄にすることなく活かすカレー

2015年兵庫県で捕獲された鹿16万頭のうち、食肉にされたのはわずか3万頭であとは破棄されています。欧米では高級食材として扱われる鹿肉でありながら、日本ではまだ馴染みが薄く、農家の害獣として処分されているのが現状…

その《いのち》はやはり私達がいただいてこそ活きます。

◎木村悠方子さん推薦・山本明玄シェフ監修

上記お二人の話⇒[「ミネラルだより88号」](#) 開発秘話⇒[「旨鹿カレーチラシ」](#)

◆世界対応の食品

鹿肉は宗教に関係なく世界中の人が食べられる食材。下記原材料にあるビーフエキスも次回製造のものからはチキンエキスに変更となります。外国人旅行者も増え、東京オリンピックを控える日本で、『旨鹿カレー』は世界中の方々に召し上がって頂けます。

旨鹿カレー 1人前 200g 1,080円（税込み）

原材料名：野菜（玉ねぎ、にんじん、しょうが）、丹波産鹿肉、ひまわり油、ソテーオニオン（玉ねぎ、大豆油）、小麦粉、トマトペースト、ビーフエキス、砂糖（粗糖・糖蜜）、だしの素（でん粉分解物、かたくちいわし、かつお、こんぶ、しいたけ、無臭にんにく）、りんご濃縮果汁、食塩、香辛料、カレー粉、日本山人参粉末、ボトルドウォーター、（一部に小麦、牛乳、大豆、りんごを含む）

【お問い合わせ先】

名称：株式会社ジェイイーエス

住所：164-0003 東京都中野区東中野 3-8-13 MSRビル 7F

担当者：広報部 見上（みかみ）

TEL：0120-998-711 E-mail：mikami@j-smc.co.jp

JES 公式ホームページ：<http://www.j-smc.co.jp/>

アメブロ「会社・広報ランキング」人気 No1 《陰陽栄養学》の記事連載

JES スタッフブログ：<https://ameblo.jp/jes32/>