

エリカ・アンギャルさん監修、“日本の伝統”“和食”をキーワードにオリジナルレシピ  
「スーパー美人キヌア寿司」  
3月4～10日、新宿伊勢丹にて限定販売

首都圏を中心に生鮮魚介専門店を36店舗展開する東信水産株式会社(東京都杉並区、代表取締役社長:織茂章則<http://www.toshin.co.jp/>)は、ミス・ユニバース・ジャパン公式栄養コンサルタントを2004年から2012年まで務めたエリカ・アンギャルさんと「TOSHIN SEAFOOD COLLECTION\*1 エリカ・アンギャル スーパー美人キヌア\*2 寿司」を2015年3月4日から10日、伊勢丹新宿店本館地下1階:フードコレクションで限定販売します。

■TOSHIN SEAFOOD COLLECTION エリカ・アンギャル スーパー美人キヌア寿司

アメリカ航空宇宙局(NASA)の「21世紀の主要食」と評価されたキヌアと玄米を使用したロール寿司



※写真はサンプルです。実際の商品画像をご希望の際には当日の撮影画像を送ります

スーパー美人キヌア寿司ロールセット

- サイズ:直径3.5cm、長さ15~16cmの巻物を8等分/1個直径3.5cm、太さ2cmの一口サイズ
- 内容物:ごま、アボカドサーモン、アボカドまぐろで巻いたセット
- 価格:1,404円(税込)

スーパー美人キヌア寿司ごまロール

- サイズ:直径3.5cm、長さ15~16cmの巻物を8等分/1個直径3.5cm、太さ2cmの一口サイズ
- 内容物:サーモン、エビ、玉子は共通 オクラもしくはアボカドの2種 巻の外側には炒りごま、またはクラッシュアーモンドなど
- 価格:1,404円(税込)



エリカ・アンギャルさんは次のように述べています。「美しく、健やかに生きていくために何を食べればよいのか。今回提案するのは、我慢せず楽しんで続けられるウェルビーイングな食のスタイル。今回のイベントでキーワードにするのは、『日本の伝統』『和食』。豊かでありながら、機能性が高い。日本食のそんな側面にフィーチャーしたオリジナルレシピ、キヌアと玄米を炊き合わせて新鮮な魚と野菜を巻いた『スーパー美人キヌア寿司』を提案させて頂きました。」

エリカ・アンギャルさんは、3月4日(水)10:30-11:00と、3月7日(土)14:00-15:00には時間限定で売場に来店する予定で、彼女の書籍『自信という最上のドレスの手に入れ方』(幻冬舎刊)を同期間中、同フロアで販売します。

東信水産は、この度のエリカ・アンギャルさんとの「TOSHIN SEAFOOD COLLECTION」で期間中、限定1,000食を販売します。

■本件に関する報道機関からのお問合せ先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE): TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端)

E-mail:[press@agency1.co.jp](mailto:press@agency1.co.jp)

## Erica Angyal(エリカ・アンギャル)さんについて

### ■略歴

1969年オーストラリア・シドニー生まれ。シドニー工科大学卒業、健康科学学士。ネイチャーケアカレッジ卒業(栄養学)。オーストラリア伝統的医薬学会(ATMS)会員。オーストラリアで医師とともに、アレルギーや自己免疫疾患、心臓病や糖尿病などの生活習慣病や、肌コンディションに悩む患者の治療に従事する。

1985年に初来日し、大分の高校に1年間の交換留学。日本在住は今年で19年目。伝統的な和食と日本文化をこよなく愛す。日本女性の心に響くよう、磨き続けた日本語で、美容と健康に関する世界の新しい知識を紹介することに、深い情熱を注いでいる。

### ■著作本

- ・『自信という最上のドレスの手に入れ方 ~それは小さな積み重ね~』(幻冬舎/2014年7月)
- ・『グルテンフリーダイエット』(ポプラ社/2013年4月)
- ・『30日で生まれ変わる美女ダイエット』(幻冬舎/2012年3月)、他多数

### ■主な活動

- ・「うまいっ!(NHK)」「世界一受けたい授業(日本テレビ)」「徹子の部屋(テレビ朝日)」などのテレビ番組をはじめ、雑誌、新聞、ラジオに多数出演
- ・オーストラリア PR 大使(オーストラリア政府観光局)(2011年~現在)
- ・世界健康フォーラム、女性医療フォーラム、東京コスメティックコレクション他、多数出演

### ■公式ウェブサイト [www.ericangyal.com](http://www.ericangyal.com)

### ■フェイスブック [www.facebook.com/ericangyal](http://www.facebook.com/ericangyal)

- \*1 TOSHIN SEAFOOD COLLECTION: 東信水産が2015年3月から新たに展開する、感性の高い女性向けの商品群ブランド。まずは伊勢丹新宿店で始め、今後他店でも随時展開予定。
- \*2 キヌア: 2013年は、国際連合食糧農業機関(FAO)が定めた国際キヌア年。キヌアとは、南米アンデス地方で古くから主食として食べられていた、南米原産の小さな丸い形状の雑穀。白米や小麦などの穀物に比較してとても栄養価が高く、今、ワールドワイドで注目されている。特に優れているのはたんぱく質とミネラル含量が高いことで、他の穀類に比べて格段の差がある。なかでも、優れたアミノ酸スコアはNASAが注目し、宇宙食としても研究されている。
  - ①たんぱく質—必須アミノ酸9種類をすべて含むまれな食物で、必須・準必須アミノ酸のバランスに非常に優れている。
  - ②食物繊維—100g中の食物繊維は44.8g、他の穀物と比較して約2倍。
  - ③鉄分とマグネシウム—ミネラルに優れ、白米、小麦、大麦などの穀類の3~10倍とされる。中でもマグネシウムと鉄がたっぷりで100g中、4.5mgの鉄分、164mgものマグネシウムを含む。抗酸化力の高いマンガンも豊富。

### ◆東信水産株式会社 <http://www.toshin.co.jp/>

本 社 : 東京都杉並区上荻 1-21-21 電話:(03)3391-2226(代)  
 設 立 : 1949年1月  
 代表取締役社長 : 織茂 章則  
 資本金 : 7200万円  
 売上高 : 94億円(2014年1月期実績)  
 従業員数 : 516名(2014年1月末時点)  
 事業内容: 生鮮魚介類の小売販売、レストランの経営、宅配デリバリーサービスの運営

### ■本件に関する報道機関からのお問合せ先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE): TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端)

E-mail: [press@agency1.co.jp](mailto:press@agency1.co.jp)