

2018 年上半期スーパーフードトレンド予測 第3位！
スーパー天然プロテインパウダー「API ビーポーレン」発売記念
100種類以上の成分を活かした、美活メニュー試食会を開催



一般社団法人日本スーパーフード協会（本部：東京都港区。代表理事：勝山亜唯美。以下協会）とアピ株式会社（本社：岐阜県岐阜市。代表取締役社長：野々垣孝彦）は、協会がプロデュースし、アピが製造・販売する「API ビーポーレンパウダー」、「API ビーポーレン（粒）」の発売を記念して、【API ビーポーレン 美活メニュー】を体験していただくメディア試食会を開催いたしました。

ビーポーレンとは、ミツバチ（Bee）がはちみつと花粉（Pollen）を団子状に固めたもので、多種多様な栄養素を含むことから、「パーフェクトフード」と称される、世界でもトップクラスのスーパーフードです。

とくに、養蜂業で100年を超える長い歴史をもつアピがスペインの養蜂家と製造する「API ビーポーレン」には、アミノ酸23種、ビタミン類12種、ミネラル類9種など、100種類以上の驚くべき栄養・健康成分を含むという分析データが報告されています。

天然のビーポーレンは、ふりかけに入っている卵の顆粒のような小さな丸い粒ですが、アピでは、独自の技法により、栄養価をそのままにパウダー化にすることに成功しました。

この「API ビーポーレンパウダー」には、たんぱく質が豊富に含まれることから、協会がスーパーフードの2018年上半期トレンド予測で第3位にあげた【スーパー天然プロテインパウダー】を代表するものとしても注目されています。

試食会では、「APIビーポーレン 美活メニュー」を全10品ご提供し、APIビーポーレンが様々な料理にちょい足ししておいしく使える【ビューティースーパーフード】であることを知っていただく機会となりました。これを機に、同協会とアピでは、食事での日常使いや天然植物性プロテインとしてのAPIビーポーレン愛用者を増やす普及活動を行っていきます。

◆ 「APIビーポーレン 美活メニュー」紹介 ◆

レシピ作成：協会米国支部顧問・料理研究家 いうゆき

レシピ監修：協会アドバイザー・管理栄養士 柴田真希

- 1 ビーポーレン・チーズ ウェルカムシャンパンと共に
- 2 ビーポーレン入り ハニーマスタード・ドレッシングのサラダ
- 3 ビーポーレン入り オランダーズソース アスパラガスにかけて
- 4 ビーポーレンのビシソワーズ
- 5 ビーポーレン風味 フレンチトースト
- 6 ビーポーレン入り 米粉のカレードリア
- 7 レモンスパゲッティのビーポーレン粒かけ
- 8 ビーポーレン粒のチョコクランチ
- 9 白玉団子の黒蜜 ビーポーレン粒かけ
- 10 拳杉シェフの白トリュフチーズケーキ ビーポーレンパウダーを添えて

◆Special Thanks!! ～「Adonis T Table」オーナーシェフ拳杉槇一氏

試食会の会場は、1日2組限定でセレブリティ御用達として知られる銀座のフレンチレストラン「Adonis T Table (アドニス ティー テーブル)」。今回はオーナーシェフで“ワルメンシェフ”としてメディアでも活躍されている拳杉槇一（こすぎしんいち）氏に、この1日限りの「美活メニュー」の調理をお願いいたしました。

今回はじめてビーポーレンを使った拳杉シェフからは、「うちには健康意識の高いお客様が多いので食材にはとてもこだわっていますが、ビーポーレンパウダーはクセがなく何にでも混ぜやすいのでフレンチにもいろいろと使えると思う」とのコメントをいただきました。



◆商品概要



「API ビーポーレンパウダー」 ミツバチ花粉 100%粉末・50 g

「API ビーポーレン」 ミツバチ花粉 100%(粒)・70 g

希望小売価格 各 1,500 円 (税抜)

※業務用原料もございます。詳細は下記お問い合わせ先まで。

◆アピ株式会社 <http://www.api3838.co.jp>

アピの創始者である野々垣兄弟は、明治 40 年 (1907 年) に養蜂家のサポート業をスタート。以降 100 年以上にわたり、知れば知るほど奥深いミツバチ達への畏敬の念を胸に、業界のリーダーとして日本の養蜂業の健全な発展に貢献しています。

◆商品の仕入れ等に関するお問い合わせ

アピ株式会社 事業戦略室 博士 (理学) 加藤真悟 TEL:058-271-3846

API ビーポーレン情報特設サイト

<http://www.e-expo.net/information/beepollen/>

<本件に関するお問い合わせ>

一般社団法人 日本スーパーフード協会 事務局 ☒ info@superfoods.or.jp

東京都港区赤坂 8-5-40 PEGASUS AOYAMA 350 TEL:03-5414-2831 FAX 03-5414-2832