

2022年6月21日

スーパーホテルが健康やデトックスをテーマとした

「健康増進カレー」を6月21日に朝食ビュッフェにて提供開始

「Natural, Organic, Smart」をコンセプトとし、地球にも人にも優しいホテルを展開する株式会社スーパーホテル（代表取締役社長：山本 健策、本社：大阪府大阪市）では、2022年6月21日より順次、健康やデトックスをテーマとしたオリジナルカレー「健康増進カレー」を提供開始いたします。

16種類の香辛料または漢方生薬を使ったカレーを朝から食べて新陳代謝を高めることで、元気にホテルをご出発いただくことを目指します。

【「健康増進カレー」開発の背景】

スーパーホテルでは「お客様に元気な1日をスタートしていただきたい」という思いから、朝食にもこだわっています。

お客様から「カレーを食べたい」といったご要望をいただくことが多い中、ご当地メニューとして地元の特産品を使ったカレーを提供する店舗もありましたが、より健康増進に特化したカレーを多くの店舗でご提供できないかと思い、今回の商品開発に至りました。

【「健康増進カレー」の特長】

- ・16種類の香辛料または漢方生薬を使用
- ・ソテーして甘さを引き出した玉ねぎと、粒状の風味豊かな生姜を合わせた、コク深い味わい

大阪物療大学保健医療学部の教授で、中医師、工学博士、人間科学博士の李 強氏からは、下記のコメントをいただいています。

「食べた瞬間、生姜のさわやかな風味が先導役として、16種類の香辛料または漢方生薬が織りなすスパイシーな朝食の旅が始まる。

この『健康増進カレー』は、色（視覚）・香（嗅覚）・味（味覚）を楽しませながら、胃腸を通して全身の隅々まで温まらせ、新陳代謝を促せることにより、健康増進の効果が期待できる。朝風呂の後にお召し上がり頂ければ、温浴効果と相まって、デトックスも期待できる。

『医食同源』に賛同して食事健康法を日々実践していただいている老若男女を問わず、本格的なエスニック料理の愛好家にもおすすめ。」

推薦者：大阪物療大学保健医療学部 教授 李 強(ヨミ：りきょう／中医師、工学博士、人間科学博士)

【スーパーホテルの朝食へのこだわり】

- ・オーガニック野菜のサラダ
- ・保存料・化学調味料無添加、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用、腸の動きをサポートする植物性ナノ型乳酸菌入りのオリジナルドレッシング
- ・毎朝オーブンで焼き上げる香り高い「焼きたてパン」
- ・有機味噌を使用した味噌汁や有機醤油、有機トマトケチャップ、有機納豆、無添加味付け海苔など
- ・地域の味を楽しめる「ご当地メニュー」

詳細ページ：<https://www.superhotel.co.jp/breakfast/>

【今後の展開】

今後も消費者の健康への関心はますます高まっていくことが予想されます。

スーパーホテルはこれからも、お客様の健康を考えた朝食をご提供し、宿泊全体を通して元気になっていただけるホテルを目指します。

本件に関するより詳しい内容をご希望でしたら、当社ではマスコミの方の取材お申し込みを随時受け付けておりますので、是非お問い合わせください。

【会社概要】

名称 : 株式会社スーパーホテル
所在地 : 〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町 1-7-7
URL : <https://www.superhotel.co.jp/>

【取材依頼・お問い合わせ先】

会社名 : 株式会社スーパーホテル
担当 : 経営品質本部
電話 : 06-6543-9000
メール : pr@superhotel.co.jp

【参考画像】



「健康増進カレー」イメージ



朝食ビュッフェイメージ



朝食会場イメージ