

報道関係各位

世界初！抗生物質・ホルモン剤を使用しない安全でヘルシーな肉を提供する完全会員制インナービューティ肉割烹“麻布 肉しゃり”が2022年4月25日グランドオープン！

インナービューティブランド「エステプロ・ラボ」を、世界15か国に展開する株式会社プロラボホールディングス(所在地：東京都港区、代表取締役 兼 CEO：佐々木 広行、以下 当社)は、“腸がよろこぶ肉”をコンセプトに、「抗生物質・ホルモン剤を使用しない安全でヘルシーな肉」を提供する完全会員制の世界初インナービューティ肉割烹『麻布 肉しゃり』を、2022年4月25日(月)東京・麻布十番にオープンいたします。

著名人や食通の方なども来店する世界初の黒いしゃりを使用したインナービューティ鮭を提供する「麻布 黒しゃり」の姉妹店としてグランドオープンする『麻布 肉しゃり』。

家畜のエサに抗生物質やホルモン剤などを使用せず、白砂糖や農薬不使用、グルテンフリー、トランス脂肪酸・牛乳不使用のこだわり抜いた食材で、極上のインナービューティをご提供いたします。

日本の伝統食である「和牛」という切り口から、食育の普及とインナービューティの重要性を日本から世界へ発信し、健康寿命の延伸に貢献してまいります。



- 家畜に抗生物質投与を含むエサを農家が使用する本当の理由とは？

日本の家畜では、抗生物質を含んだエサを使用するケースが多くみられます。

抗生物質を使用したエサは、病気や感染症を防ぐ目的の他に、家畜を短い期間で成長させて出荷できる経済効率を重視してモネシンという抗生物質を投与する場合があります。

モネシンは牛の成長を促進させる効果があり、たった25カ月で、出荷ができるほど成長・肥育させ、より多くの肉を出荷できるようにしているのです。

EUではモネシンを含む、成長促進目的での抗生物質の販売・使用が全面禁止されていますが、日本では規制がない現状です。

人間も牛も食べたものからできているという考え方にに基づき、

抗生物質入りのエサを不自然な形で投与された肉を食べることは、インナービューティの観点からもカラダにやさしいとは言えず、腸内環境に悪影響を及ぼすとも考えられています。

当店は「腸に良いものを入れ（IN）、悪いものを出す（OUT）」というインナービューティの考え方にに基づき、腸がよろこぶ肉として、宮崎県の都萬牛（とまんぎゅう）をメインに採用しています

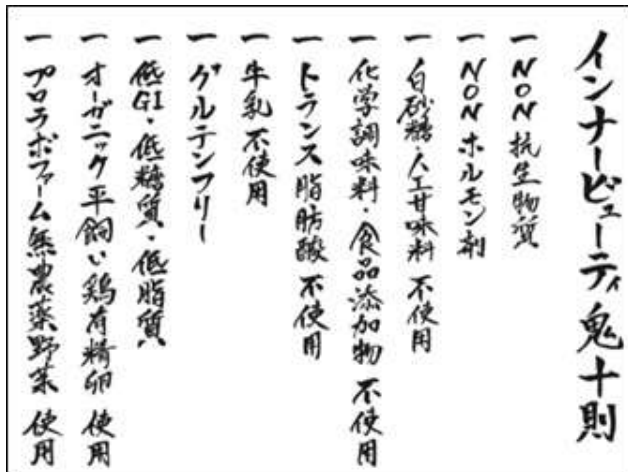
霜降りだけを追い求めるのではなく、牛の生理にあわせストレスフリーで長期肥育（33か月～50か月が中心）され、モネシンフリーの肥料で育った、美味しく健康な黒毛和牛を厳選して使用していきます。

麻布 肉しゃりでは、モネシンフリーの飼料で育った希少な和牛を使用し、腸がよろこぶ肉割烹料理を提供いたします。



- カラダの中から健康と美しさを叶える「インナービューティ 鬼十則」

当店のインナービューティ肉割烹では、カラダに負担をかけないための約束「インナービューティ 鬼十則」を掲げ、お料理を提供していきます。



1. NON 抗生物質
2. NON ホルモン剤
3. 白砂糖・人工甘味料 不使用
4. 化学調味料・食品添加物 不使用
5. トランス脂肪酸 不使用
6. 牛乳 不使用
7. グルテンフリー
8. 低GI・低糖質・低脂質
9. オーガニック平飼い鶏 有精卵 使用
10. プロラボファーム無農薬野菜 使用

• 美腸とインナービューティをコンセプトとした会員制の鮭店“麻布 黒しゃり”

「麻布 肉しゃり」の姉妹店である「麻布 黒しゃり」は“黒いしゃり”を使用したインナービューティ鮭を提供しています。

当店自慢の“黒しゃり”は、白砂糖不使用であり、有害金属の排出に着目し「ヤシ殻活性炭」や美のミネラル「超微粒子化ケイソ」、国産の野菜等113種類を自然発酵させた酵素ドリンクなどを独自配合した逸品です。

独自の「しゃり」は、構想から開発まで6年の歳月を要し、「炭の吸着力」を活用して、大型魚に含まれる有害金属や水銀の問題に着目し研究開発いたしました。

良いものを腸に入れ、悪いものを出すという「美腸とインナービューティ」をコンセプトとした完全会員制の鮭店は、2021年7月1日のオープンから現在まで2,500名以上の会員様・ビジター様にご来店いただいております。



日本の伝統食である「鮭」と今回オープンする麻布肉しゃりの「和牛」という日本独自の食文化とインナービューティを掛け合わせ、世界へインナービューティの重要性を発信していくことを目指します。

【店舗概要】

店舗名 : 麻布 肉しゃり
所在地 : 非公開
定休日 : 日曜・祝日
営業時間 : (1部)17:00～/(2部)20:00～
席数 : カウンター11席/個室 1室 (4～5名)
<https://nikushari.jp/>



【メニュー概要】

極みコース (13～16品目) 25,000円 (税込)
※別途サービス料10%

【会社概要】

株式会社プロラボホールディングス
代表者 : 佐々木 広行
所在地 : 東京都港区三田3-7-18 THE ITOYAMA TOWER 7F
設立 : 2002年9月
資本金 : 3,300万円
事業内容 : 酵素ドリンク等のインナービューティ製品の製造・販売
URL : <https://www.esthepro-labo.com/>

【問い合わせ先】

株式会社プロラボホールディングス
〒108-0073 東京都港区三田3-7-18 THE ITOYAMA TOWER 7F
0120-954-604

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000045.000018221.html>

株式会社プロラボホールディングスのプレスリリース一覧

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社プロラボホールディングス 広報担当：齋藤

電話：03-6436-9750 メールアドレス：press@prolabo.co.jp FAX：03-6436-9751