

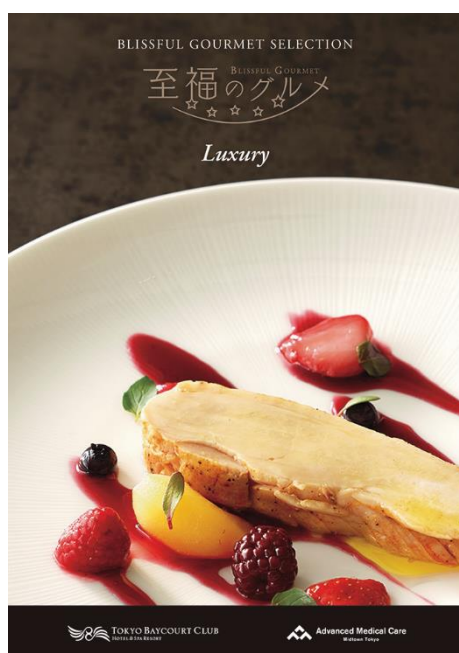
NEWS RELEASE

報道関係者各位

2022 年 6 月 1 日

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア

大切な方へ贈るお中元に、
会員制ホテルレストランの味をご自宅で楽しめる「至福のグルメ」から
カタログギフト期間限定販売



※至福のグルメカタログギフト

リゾートトラスト株式会社(以下、リゾートトラスト)のグループ企業である株式会社アドバンスト・メディカル・ケア(東京都港区、代表取締役社長:古川哲也)は、リゾートトラストが運営する完全会員制ホテル 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート内、「RISTORANTE OZIO」(リ스토랑テ オッツィオ)の本格イタリア料理をご家庭でも楽しめるサービス「至福のグルメ」より、夏のギフトやお中元にご使用いただけるカタログギフトを2022年6月1日(水)~8月5日(金)まで期間限定販売いたします。

「至福のグルメ」は、コロナ禍でも手軽にホテルのお料理をご自宅でお楽しみいただける“お取り寄せグルメ”として、2020年5月に発売しました。「至福のグルメ」カタログギフトは、スープとメインディッシュのセット各3種類からお選びいただける「ロイヤル」(8,000円(税込)、送料別)と、メインディッシュのアラカルトまたはスープセットからお選びいただける「ラグジュアリー」(5,000円(税込)、送料別)の2種類をご用意しています。お料理はお申し込みをいただいた後、東京ベイコート倶楽部で一つひとつ丁寧に調理して冷凍発送でお届けいたします。

大切な方へ日頃の感謝を込めた夏のギフトやお中元に、ホテルの本格的なお料理をお届けするグルメギフトはいかがですか。

【カタログ販売内容】

<ロイヤル 価格：8,000 円(税込)+送料>

メインディッシュとスープのセット各 3 種類から、お好きなコースをお選びになれます。

内側から美しく エイジングケアコース ※各 2 名様分

- ・牛肉の赤ワイン煮“ブラザート” カカオとレーズンの香りをのせて
(1 人分の内容量 140g | 382kcal | 食塩相当量 0.6g)
- ・クミンの香りを忍ばせたニンジンのクレマスープ
(1 人分の内容量 190g | 110kcal | 食塩相当量 0.5g)



※画像は盛り付けのイメージです

体内環境を整えるサポートに からだ元気コース ※各 2 名様分

- ・鮭と自家製ドライトマト、オリーブ、ブロッコリーのアクアパッツァ ガーリックとアンチョビーの香り
(1 人分の内容量 140g | 219kcal | 食塩相当量 0.9g)
- ・スパイスを効かせた具沢山のミネストローネ、バジルと松の実 ペスト・ジェノベーゼを添えて
(1 人分の内容量 210g | 131kcal | 食塩相当量 0.9g)

アクティブな毎日に リカバリーコース ※各 2 名様分

- ・鶏むね肉のハーブ焼き ベリーフルーツソースとりんごを添えて
(1 人分の内容量 200g | 227kcal | 食塩相当量 0.8g)
- ・鰹出汁香る、カブと麴味噌、豆乳のポターージュスープ
(1 人分の内容量 210g | 103kcal | 食塩相当量 1.5g)

<ラグジュアリー 価格：5,000 円(税込)+送料>

メインディッシュのアラカルトまたはスープセットから、お好きなコースお選びになれます。

内側から美しく エイジングケアコース ※2 名様分

- ・牛肉とポテトの“スペッツァティエーノ”トスカーナ風ビーフシチュー
(1 人分の内容量 185g | 361kcal | 食塩相当量 0.7g)

アクティブな毎日に リカバリーコース ※2 名様分

- ・鶏むね肉のハーブ焼き ベリーフルーツソースとりんごを添えて
(1 人分の内容量 200g | 227kcal | 食塩相当量 0.8g)



※画像は盛り付けのイメージです

からだの基礎作りに ヘルシーコース 4 種のスープセット ※各 1 名様分

- ・スパイスを効かせた具沢山のミネストローネ、バジルと松の実 ペスト・ジェノベーゼを添えて
(1 人分の内容量 210g | 131kcal | 食塩相当量 0.9g)

・クミンの香りを忍ばせたニンジンのクレマスープ
(1人分の内容量 190g | 110kcal | 食塩相当量 0.5g)

・鯉出汁香る、カブと麴味噌、豆乳のポタージュスープ
(1人分の内容量 210g | 103kcal | 食塩相当量 1.5g)

・ローズマリーを利かせたかぼちゃと安納芋のポタージュ
(1人分の内容量 200g | 189kcal | 食塩相当量 0.7g)



※画像は盛り付けのイメージです

【至福のグルメ概要】

本商品は「おいしいだけでなく体にも良いものを」という思いから、ミッドタウンクリニックグループの医師 2 名^{*1}が監修し、健康や美の観点からコンセプトを立案。「RISTORANTE OZIO」で料理長を務める辻智一^{*2}が、「至福のグルメ」でしか味わうことのできないメニューを開発しています。いずれも湯せんや電子レンジで温めるだけで、本格的な味をご堪能になれます。

カタログギフトは、専用のギフトボックスに包装紙をかけて(株)アドバンスト・メディカル・ケアより発送いたします。お料理は、先様よりお申し込みいただいてから、ホテル内の厨房で一つひとつ丁寧に調理。作り立てを冷凍し、東京ベイコート倶楽部より直送いたします。



※画像はお届けのイメージです

【至福のグルメ 公式サイト URL: <https://amc.amcare.co.jp/page/gourmet/>】

【ご注文・お問い合わせ】

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア お客様窓口

TEL:0120-260-386 9:00~17:00(日・祝日除く)

※お申込期間:2022年8月5日(金)迄 (6月中にご注文いただいた場合、7月以降順次発送いたします。

7月からはご注文をいただき次第、順次発送いたします。)

※送料について:1 配送先につき 500 円、配送先ごとに送料がかかります。

●カタログ掲載商品について

- ・はがき、カタログの返品、金券類およびほかの商品へのお取り替えはできかねます。
- ・アレルギー食材に関してのご質問は、商品に関するお問い合わせ窓口までご連絡をお願いいたします。別の食材や調理方法の変更はいたしかねます。

●お支払いについて

■支払方法はクレジットカード、コンビニ・郵便振込(GMO 後払い)をご利用になれます。

■支払時期については以下の通りです。

・クレジットカード…各カード会社の締め日請求日に準じます。

・コンビニ・郵便振込(GMO 後払い)…商品とは別送でご注文者様に請求書をお届けします。請求書発行から 14 日以内にお支払いください。お支払い期限は請求書にも記載しております。提供元である GMO ペイメントサービス株式会社に対し、サービスの範囲内で個人情報を提供し、与信審査通過後に代金債権を譲渡します。詳しくは当社ホームページをご確認ください。

※価格は全て税込価格です。

●お料理は東京ベイコート倶楽部より冷凍配送で、お申し込みから通常 10 日以内にお届けいたします。(北海道・沖縄・離島を除く)長期休日を挟んでのお申し込み、お届けの場合には 10 日以上お時間をいただく場合がございます。

※個人情報は厳重に管理いたします。いただいた個人情報は、商品やキャンペーンに関する情報のご案内にも利用させていただきます。詳しくは当社ホームページの個人情報保護方針をご覧ください。

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア <https://www.suppli-tm.com/Page/privacy.aspx>

RTTG ポイントクラブ <https://point.rttg.jp/privacy>

【販売】株式会社アドバンスト・メディカル・ケア

〒107-6206 東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー6F TEL:0120-260-386

※1 ミッドタウンクリニックグループの女性医師

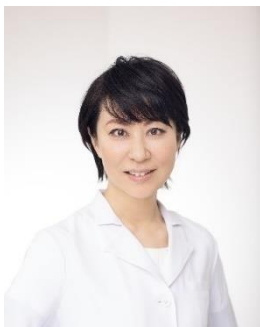
<吉形玲美医師(よしかた れみ) プロフィール>



産婦人科臨床医として医療の最前線に立ち、婦人科腫瘍手術等を手掛ける傍ら、女性医療・更年期医療の様々な臨床研究にも数多く携わる。現在は婦人科診療のほか多施設で予防医療研究に従事。

2010年～2016年まで浜松町ハマサイトクリニック院長を務める。2020年6月からグランドハイメディック倶楽部 ハイメディック東京日本橋コース 倶楽部ドクターに就任。

<上島朋子院長(かみしま ともこ) プロフィール>



病理学の研究を経て皮膚科医になった経歴から、「肌」という繊細な臓器をまずしっかりと見つめ治療・施術をご提供することをモットーとする。「肌の健やかな美しさ」にこだわり、疾患の治療から先端美容医療、そして再生医療の研究まで手掛ける。

2016年8月よりノアージュ勤務を開始し、2018年5月より東京ミッドタウン皮膚科形成外科ノアージュ院長に就任。

※2 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート イタリア料理「RISTORANTE OZIO」

料理長 辻智一(つじ としかず)

<プロフィール>



1985年に渡伊し、3年間滞在。うち2年間はフィレンツェ「エノテカ ピンキオーリ」で修行。帰国後は名古屋での勤務を経て、1992年「エノテカ ピンキオーリ東京」開店にあたり、総料理長として就任。

2011年1月「RISTORANTE OZIO」のシェフに就任。

<東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート イタリア料理「RISTORANTE OZIO」について>

有明に燦然と輝く、完全会員制ホテル 東京ベイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート。そのホテル内にあるのがイタリア料理「RISTORANTE OZIO」。回廊型の席は、高さ6mの吹き抜けの空間。壁面は砂岩積みで構成され、壮大で煌びやかな世界を作り出しています。「ナチュラル&ヘルシー」をキーワードとし、イタリア料理に欠かせない5つの素材、野菜・天然塩・小麦粉・オリーブオイル・ミネラルウォーターは料理長自らの目で厳選したハイクオリティな食材を使用し心身の美を追求した料理の数々をご用意しております。

【株式会社アドバンスト・メディカル・ケア】

会員制ホテル事業などを展開するリゾートトラスト株式会社のグループ企業として、東京ミッドタウンクリニックをはじめ、全国の医療施設のプロデュースを行い、日本の長寿社会において“より健康に”・“より美しく”生きるためのベストソリューションを提案。メディカルサービスだけではなく、医師監修による高付加価値サプリメントや化粧品開発といった分野にも積極的に取り組んでいる。

- ・所在地： 〒107-6206 東京都港区赤坂 9-7-1 ミッドタウン・タワー6F
- ・設立： 2006年2月
- ・代表者： 代表取締役社長 古川哲也
- ・資本金： 100,000,000円
- ・主な業務内容： 医療施設の運営支援ならびにサプリメント・化粧品の企画、販売など
- ・URL：<https://www.amcare.co.jp/>

※このリリースに記載されている内容は発表時点のものであり、最新の情報とは異なる場合がございます。予めご了承ください。

【商品に関するお問い合わせ】

TEL：0120-260-386

9:00～17:00（日・祝除く）

【メディア関係者お問い合わせ】

株式会社アドバンスト・メディカル・ケア 広報課

TEL：03-6890-0015 / FAX：03-6770-2050 / E-Mail：pr@tokyomidtown-mc.jp