

YEP! BE STRONG



RoO MEAT

おいしく燃やす。

すべての食肉の中で
脂肪を燃焼する
共役リノール酸含有率

No.1



『おいしく燃やす。』未来人の食事スタイルシリーズ第2弾

@

江古田ぽかんと

コンセプト

アスリートたちの食事にカンガルーのお肉が使われているのをご存知ですか？

体脂肪の燃焼効果と筋肉の増強効果がある共役リノール酸(CLA)をたっぷり含んでいるからです。ほかのお肉ではこれほどの効果は期待できません。しかも食べやすくおいしい。

江古田で人気の酒菜キッチン「ぽかんと」で、オーナーシェフに調理していただき、そのカンガルー肉、通称ルーミートを食べませんか？お料理に合うドリンクと一緒に楽しみましょう。

ルーミート、実は環境にいいものです。体によくて環境にもいい。つまり未来に生きる人のための食材なのです。

だから、今回のイベントタイトルは『おいしく燃やす。』未来人の食事スタイルシリーズ第2弾といたしました。第1弾については既におこなわれ、その詳細はこちらでご覧いただけます。

<http://www.roomeat.co.jp/event/>

なぜルーミートが未来の食肉に適しているのか？ワイワイ楽しく説明をさせていただきながら、ぽかんとオーナーシェフが心を込めて調理したお料理をご堪能いただけます。

ぜひぜひお友達とお誘いあわせのうえご参加ください。皆さまとお会いできることを楽しみにしています！

ルーミートのここに注目

カラダを燃やす

たっぷり！共役リノール酸

体脂肪燃焼効果と筋肉増強効果で注目されている共役リノール酸を、たっぷり含んでいます。

やわらか赤身

クセのないさっぱり赤身

ただの「健康食肉」じゃない！ルーミートが注目されている理由は、そのおいしさにあります。

様々な料理法

意外!? レシピもたくさん

調味料になじみやすく、さまざまな料理法があり、ふだんの生活に取り入れやすい食材です。



カンガルー肉の希少な部位を販売しています。

日本ではまだ、馴染み深いお肉ではありませんが、オーストラリア国内では、広く一般に親しまれています。おいしい健康食肉であるルーミートをぜひお試しください。

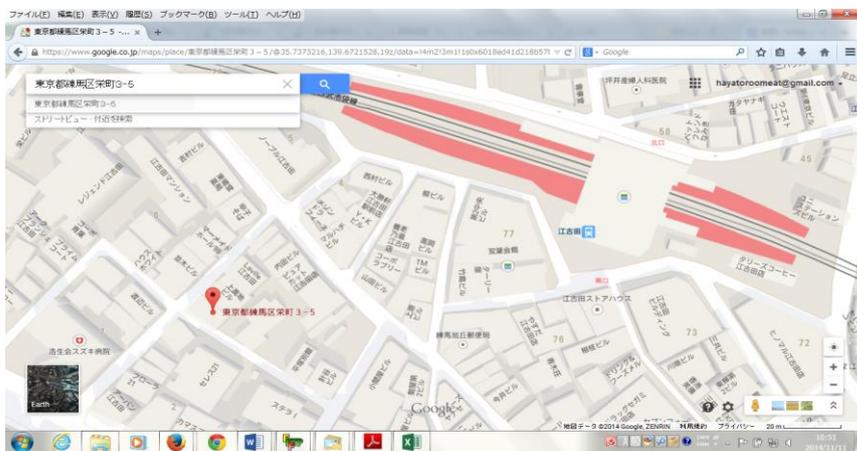
< お店紹介 / 江古田POCANT >



1人でふらりと立ち寄ったり、ワイワイ楽しんでお食事をしたり。。白を基調とした店内で和・洋・中の技法を取り入れたイタリアンベースの料理を提供している、江古田のアットホームなお店です！

イベント当日は、ルーミートを使って家庭で馴染のあるお肉料理を6品程度ご堪能いただけます！

< アクセスマップ >



< お申込 >

フリガナ		ご連絡先	-	-
お名前				

※返信先 FAX:03-3768-7431

- 主催: バセル株式会社 <http://www.roomeat.co.jp>
- 協力: 酒菜キッチンPOCANT <http://pocant.iugem.jp>
- 後援: 未来市場創造会 <http://www.futuremarketcreation.com>

< イベント詳細 >

- イベント名: 「おいしく燃やす。未来人の食事スタイルシリーズ@江古田ポカント」
- 開催日時: 12月7日(日) 16時00分~18時30分
- 開催場所: 江古田POCANT(ぽかんと)
- 住所: 東京都練馬区栄町3-5
- TEL: 03-3994-0031
- アクセス: 西武池袋線江古田駅より徒歩約5分
- URL: <http://pocant.iugem.jp>
- 会費: 3,000円/お一人様 (お食事・2ドリンク付き)
- 定員: 先着12名様のご参加となります
- お申込先: バセル株式会社
長友 隼人エリック
①FAX
03-3768-7431
②電話
03-3767-1456 (080-5198-0719)