

**食べたいものをお腹いっぱい食べて、スタイルキープ
女性のための新しいコンセプトを掲げるデリショップ「Delical.」が
玉川高島屋 S・C と恵比寿三越に初出店
～2009年7月1日(水)、2店舗同時オープン～**

カロリーコントロールによるスタイルキープをコンセプトに中食(なかしょく)事業を手がける株式会社カロリズム(代表取締役社長:福岡 克績、以下カロリズム)は、女性のための新しいコンセプトを掲げるデリショップ「Delical.」(デリカル)を2009年7月1日(水)に玉川高島屋S・C、恵比寿三越に2店舗同時に初出店いたします。

カロリズムでは、これまでカロリーコントロールを意識する女性からお弁当やお惣菜に対して挙がっていた、ボリュームはあるけど「脂っこい」「味が濃すぎる」「野菜が足りない」「高カロリー」といった一般中食への不満と、カロリーは低いけど「味気ない」「美味しくない」「少ない」といったストイックな低カロリー食への不満に着目し、両者の不満を解決する「おいしくて、ボリュームがあって、カロリーカットされている」お弁当・お惣菜の提供を実現してまいります。特にカロリーカットには、独自の5つの手法を用いることで、食材のおいしさはそのままに、カロリーコントロールされたお弁当・お惣菜の提供が可能となりました。今後は、スイーツやドリンクメニュー、外食展開なども視野に入れ、「カロリーコントロールの総合ショップ」を目指します。

◆ **Delical. とは**

Delical. コンセプト

「食べたいものをお腹いっぱい食べて、スタイルキープ」

カロリーコントロールは必要だと思うけど、正直面倒くさい…。

そんな女性のために、Delical. は今までにない新しいカタチのデリを開発しました。

ボリュームがあって食べ応えはあるけど高カロリーで罪悪感の残る定番弁当ではなく、低カロリーだけど味気なく空腹感の残るダイエットフードやマクロビオティックでもない。

「おいしくて、ボリュームがあって、カロリーカットされている」

そんな、女性が笑顔になる夢のようなデリを、Delical. がご提供します。



Delical. オリジナル「Smile Balance」

Delical. では、無理なく自然にカロリーコントロールができるよう、「おいしさ」「ボリューム」「カロリーカット」の3つのバランスを重要視して商品を開発しています。

Delical. (デリカル) は、デリシャス・デリカテッセン+カロリーを合わせた造語です。温かみとおいしさを太陽のモチーフで表現し、手作り感を演出しています。

◆ Delical. 店舗概要 (2店舗同時出店)

Delical. 玉川高島屋S・C店 概要

開店日： 2009年7月1日
 店舗名： Delical. 玉川高島屋S・C店
 住所： 東京都世田谷区玉川3-17-1
 玉川高島屋S・C本館B1F
 営業時間： 10:00~21:00
 店舗面積： 3.0坪



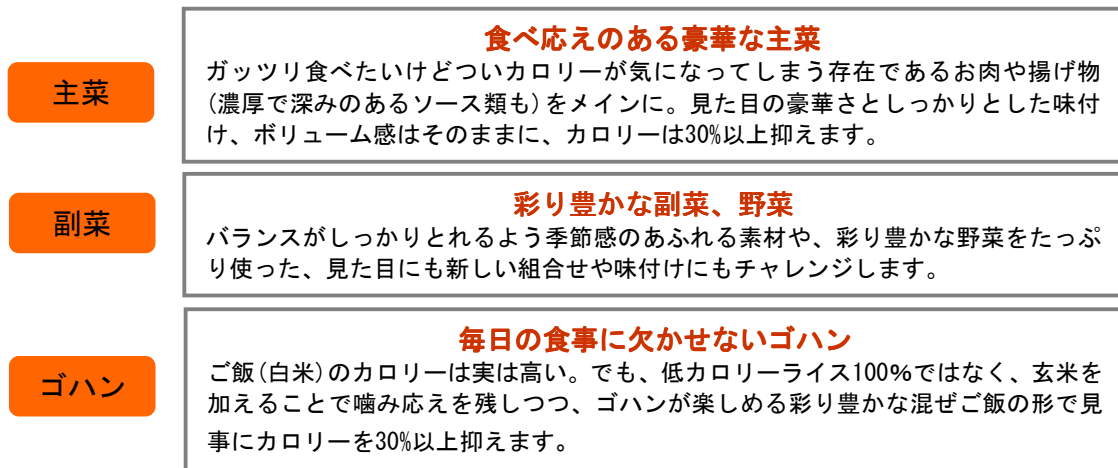
Delical. 恵比寿三越店 概要

開店日： 2009年7月1日
 店舗名： Delical. 恵比寿三越店
 住所： 東京都渋谷区恵比寿4-20-7
 恵比寿三越B2F
 営業時間： 11:00~20:00
 店舗面積： 5.1坪

◆Delical.が目指す店舗デザインイメージ
 ヨーロッパの街角にあるようなシンプルだけどスタイリッシュであたたかみのあるデザイン

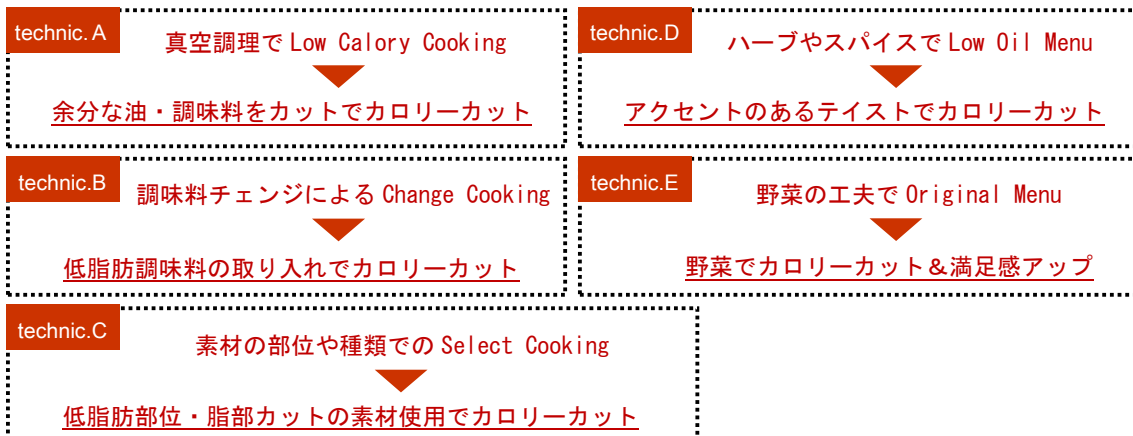
◆ Delical. が提供する「主菜」「副菜」「ゴハン」の考え方

いつも食べたいけれど、ついカロリーを考えてしまう豪華な食事。これらを主菜、副菜、ゴハンでバランスを調整し、カロリーを気にせず、美味しく、野菜もしっかり摂れる満足な食事をDelical. は考えます。



◆ Delical. のカロリーカットのポイント

Delical. がご提供するお惣菜は、独自にみ出した5つの手法をメニューの特性にあわせて組み合わせることで、無理のないカロリーカットを実現しています。



◆ Delical. のおすすめメニュー

<お弁当>Delical.のお弁当は、全て 600kcal 以下

ボリューム満点のお弁当が全て 600kcal 以下。カロリーの意外と高いゴハンは、白米をベースにカロリーカットを実現するマンナンライスに、歯ごたえのある玄米を加え、女性の好きな混ぜゴハンのタイプに。主菜は全て 30%以上カロリーカット。副菜で野菜をたっぷり使い、全体のバランスを整えています。

< チキン南蛮弁当 (飯) 880円 >



■<チキン南蛮>カロリーカットポイント

- ・鶏肉の皮をカット
- ・タルタルソースに、カロリーーフマヨネーズとヨーグルトを使用。
- ・ゆで卵を使用しない

■<チキン南蛮>おいしさキープポイント

- ・ササミなどにはせず鶏もも肉を使用
- ・南蛮のたれはカロリーカットせずしっかりした味に
- ・食感や旨みを出すため油でしっかり揚げる

※写真と実際の商品は一部異なる場合がございます。

<お惣菜>主菜になるお惣菜は、全て 30%以上カロリーカット

実はガッツリ食べたいと思っているけど、カロリーが気になる揚げ物やお肉。それを Delical. は 30%以上カロリーカットして、ボリューム・美味しさはそのままお届けします。

<キャセロールコーナー >



お惣菜オススメ度、第1位！ミルフィーユかつ

■<ミルフィーユかつ>カロリーカットポイント

- ・給油率の低いパン粉を使用
- ・衣(つなぎ)に卵を使用しない
- ・きゃべつと豚を重ね合わせる

■<ミルフィーユかつ>おいしさキープポイント

- ・しっかり下味をつける
- ・ジューシーなお肉の部位はそのまま
- ・グリルなどせず油でしっかり揚げる

※写真と実際の店舗・陳列は一部異なる場合がございます。



お弁当は 3 サイズのパッケージの他、井もの、プレートなど、¥500 台から約 12 種類のラインナップです。



お惣菜は、時間のない人が一人前をすぐにご買えるよう、パッケージされたものもご用意しています。

※写真と実際の店舗・陳列は一部異なる場合がございます。

株式会社カロリズムについて

株式会社カロリズムは、20～40代の女性をメインターゲットに、新しいコンセプトのデリショップを展開します。現代人にとって中食は、生活に必要不可欠な存在であるにも関わらず、一般的に売られている商品に不満を持つ女性は数多く存在します。我々は「食べたいものをお腹いっぱい食べて、スタイルキープ」をコンセプトにした Delical.をはじめ、「カロリーコントロールの総合ショップ」を目指します。

会社名： 株式会社カロリズム
代表取締役社長：福岡 克績
創業： 2008年12月
所在地： (本社)東京都港区南青山2-11-16 AIG 青山ビル
連絡先： TEL:03-5412-8611/FAX03-5412-8612
資本金： 1,000万円
業務内容： デリショップ「Delical.」の展開
ホームページ： <http://www.delical.com/> (2009年6月中旬オープン予定)

株式会社エムアウトについて

エムアウトは、顧客ニーズに徹底的にこだわる「マーケットアウト」のコンセプトに基づき、既存ビジネスにはない圧倒的な付加価値を持つ新規事業を、システムティックに立ち上げる「起業ファクトリー」です。現在、株式会社カロリズムを含め5社の新規事業を展開中です。

会社名： 株式会社エムアウト
代表取締役社長：田口 弘
創業： 2002年10月
所在地： (本社)東京都港区南青山2-11-16 AIG 青山ビル
連絡先： TEL:03-5412-8610/FAX03-5412-8615
資本金： 5,000万円
業務内容： 新規事業の創出・育成
ホームページ： <http://www.m-out.com/>

カロリズムに関するお問い合わせ先

株式会社エムアウト 広報担当：井川沙紀、廣瀬りな
TEL:03-5412-8610/FAX:03-5412-8615 Email:pr@m-out.com

掲載に関するお問い合わせ先

株式会社ブラップジャパン 担当：平井隆介、金子公平
TEL:03-4570-3167/FAX:03-3486-3727