

2017.9.26

クリルオイル研究会ニュース

オキアミの力、新型オメガ3に注目集まる！

「アンチエイジングフェア 2017 in 台場 ～アシタ・キレイ・ゲンキ～」に、美味しく体験・クリルオイル特設ブースを出展しました!!

クリルオイル研究会では、2017年9月21日～4日間、お台場フジテレビで開催された「アンチエイジングフェア 2017 in 台場 ～アシタ・キレイ・ゲンキ～」(主催:フジテレビジョン/日本抗加齢協会)に、ブースを出展しました。

クリルオイル研究会では、「お客様がオキアミ料理を体験し、クリルオイル(オキアミ油)の健康効果を知る」というコンセプトのもと、ブースを2つのゾーンに分け、それぞれ「オキアミ料理体験」「クリルオイルの健康効果」というテーマで、「クリルオイル(オキアミ油)」についてご紹介。ご来場いただいたお客様には、オキアミを使ったカレーの試食(合計1200食)を提供しました。今回のカレーは、2017年5月29日(月)東京・神谷町にオープンした、医学会が監修する世界初のレストラン「医学会キッチン オーソモレキュラー」(株式会社医学会キッチン、本社:東京都港区、代表取締役:竹村 裕志)の協力により提供されたものです。

試食したお客様からは『初めて食べた』『海老のような風味で美味しい』と大好評。またオメガ3への関心も高く、熱心にメモを取ったり、魚油(魚由来のオメガ3)との違いを研究会メンバーへ質問する姿などが見受けられました。

主催者発表によると、本イベントの総来場者数は65,000人以上で、「アンチエイジングフェア 2017 in 台場 ～アシタ・キレイ・ゲンキ～」について詳しくはこちらをご覧ください。 <http://www.aaf-daiba.com/>



クリルオイル研究会
Krill Association

会場写真



オキアミカレー(写真は医学会キッチンでの提供写真)

