

## 首都圏に鮮魚店をチェーン展開する東信水産、 エリカ・アンギアルさんと魚介商品を開発

### 伊勢丹新宿店で3月4～10日 期間限定の商品 「TOSHIN SEAFOOD COLLECTION エリカ・アンギアル スーパー美人キヌア寿司」を提供

首都圏を中心に生鮮魚介専門店を39店舗展開する東信水産株式会社(東京都杉並区、代表取締役社長:織茂章則<http://www.toshin.co.jp/>)は、ミス・ユニバース・ジャパン公式栄養コンサルタントを2004年から2012年まで務めたエリカ・アンギアルさんと、魚介を利用した東信水産独自の商品を開発します。このたびの商品は、感性の高い女性向けの新しいブランド「TOSHIN SEAFOOD COLLECTION\*1」(東信シーフードコレクション)の第一弾となります。

開発する新商品「TOSHIN SEAFOOD COLLECTION エリカ・アンギアル スーパー美人キヌア\*2寿司」は、2015年3月4日から10日、伊勢丹新宿店本館地下1階Foods Floorの特設会場で販売します。エリカ・アンギアルさんが4日、7日に時間限定で来店する予定で、彼女の書籍『自信という最上のドレスの手に入れ方』(幻冬舎刊)を同期間中、同フロアで販売します。

#### **■TOSHIN SEAFOOD COLLECTION エリカ・アンギアル スーパー美人キヌア寿司**

アメリカ航空宇宙局(NASA)の「21世紀の主要食」と評価されたキヌアと玄米を使用したロール寿司

- ・種類 : 中巻き 他
- ・商品サイズ: 直径3.5cm、長さ15～16cmの巻物を8等分/  
1個直径3.5cm、太さ2cmの一口サイズ
- ・内容物 : サーモン、エビ、玉子は共通 オクラもしくはアボカドの  
2種 巻の外側には炒りごまもしくはクラッシュアーモンドの  
2種をまぶす 合計16種類
- ・価格 : 1,404円(税込)



#### **Erica Angyal(エリカ・アンギアル)さんについて**

##### ■略歴

1969年オーストラリア・シドニー生まれ。シドニー工科大学卒業、健康科学学士。ネイチャーケアカレッジ卒業(栄養学)。オーストラリア伝統的医薬学会(ATMS)会員。オーストラリアで医師とともに、アレルギーや自己免疫疾患、心臓病や糖尿病などの生活習慣病や、肌コンディションに悩む患者の治療に従事する。

##### ■本件に関する報道機関からのお問合せ先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE): TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端)

E-mail: [press@agency1.co.jp](mailto:press@agency1.co.jp)

1985年に初来日し、大分の高校に1年間の交換留学。日本在住は今年で19年目。伝統的な和食と日本文化をこよなく愛す。日本女性の心に響くよう、磨き続けた日本語で、美容と健康に関する世界の新しい知識を紹介することに、深い情熱を注いでいる。

#### ■著作本

- ・『自信という最上のドレスの手に入れ方 ～それは小さな積み重ね～』(幻冬舎/2014年7月)
- ・『グルテンフリーダイエット』(ポプラ社/2013年4月)
- ・『30日で生まれ変わる美女ダイエット』(幻冬舎/2012年3月)、他多数

#### ■主な活動

- ・「うまいっ!(NHK)」「世界一受けたい授業(日本テレビ)」「徹子の部屋(テレビ朝日)」などのテレビ番組をはじめ、雑誌、新聞、ラジオに多数出演
- ・オーストラリア PR 大使(オーストラリア政府観光局)(2011年～現在)
- ・世界健康フォーラム、女性医療フォーラム、東京コスメティックコレクション他、多数出演

#### ■公式ウェブサイト [www.ericangyal.com](http://www.ericangyal.com)

#### ■フェイスブック [www.facebook.com/ericangyal](http://www.facebook.com/ericangyal)

東信水産は、この度のエリカ・アンギャルさんとの「TOSHIN SEAFOOD COLLECTION」で期間中売上 250 万円をめざします。

- \*1 TOSHIN SEAFOOD COLLECTION: 東信水産が 2015 年 3 月から新たに展開する、感性の高い女性向けの商品群ブランド。まずは伊勢丹新宿店で始め、今後他店でも随時展開予定。
- \*2 キヌア: 2013 年は、国際連合食糧農業機関 (FAO) が定めた国際キヌア年。キヌアとは、南米アンデス地方で古くから主食として食べられていた、南米原産の小さな丸い形状の雑穀。白米や小麦などの穀物に比較してとても栄養価が高く、今、ワールドワイドで注目されている。  
特に優れているのはたんぱく質とミネラル含量が高いことで、他の穀類に比べて格段の差がある。なかでも、優れたアミノ酸スコアは NASA が注目し、宇宙食としても研究されている。  
①たんぱく質—必須アミノ酸 9 種類をすべて含むまれな食物で、必須・準必須アミノ酸のバランスに非常に優れている。  
②食物繊維—100g 中の食物繊維は 44.8g、他の穀物と比較して約 2 倍。  
③鉄分とマグネシウム—ミネラルに優れ、白米、小麦、大麦などの穀類の 3~10 倍とされる。中でもマグネシウムと鉄がたっぷり 100g 中、4.5mg の鉄分、164mg ものマグネシウムを含む。抗酸化力の高いマンガンも豊富。

#### ◆東信水産株式会社 <http://www.toshin.co.jp/>

本社 : 東京都杉並区上荻 1-21-21 電話:(03)3391-2226(代)  
 設立 : 1949 年 1 月  
 代表取締役社長 : 織茂 章則  
 資本金 : 7200 万円  
 売上高 : 94 億円(2014 年1月期実績)  
 従業員数 : 516 名(2014 年1月末時点)  
 事業内容: 生鮮魚介類の小売販売、レストランの経営、宅配デリバリーサービスの運営

#### ■本件に関する報道機関からのお問合せ先

東信水産株式会社 広報事務局(株式会社 AGENCY ONE): TEL:080-5443-1922(荒木)、090-4189-5378(田端)

E-mail: [press@agency1.co.jp](mailto:press@agency1.co.jp)