

2018年11月14日
株式会社ポジティブ・フード



近江牛を食べて恋人ともっと親密に！？

スキンシップで幸せホルモン倍増

焼鳥居酒屋、もつ鍋居酒屋を運営している「ポジティブ・フード」（本社：東京都港区、代表：代表取締役 畑 久美子）は、炭火焼料理のグリルレストラン赤坂とさか店にて「土曜日限定カップル専用コース 近江牛サーロインしゃぶしゃぶ食べ放題」を一人前 6,980円（税抜）で2018年11月17日（土）から提供を開始致します。



■なぜ近江牛を食べると恋人と親密になれるの？

牛肉には、体内でつくることができない必須アミノ酸「トリプトファン」という成分がたくさん含まれています。

「幸せホルモン」とも呼ばれる脳内物質「セロトニン」をつくる材料です。
満たされた感覚や、落ち着いた気持ちにしてくれます。

分泌量が豊富であれば、毎日すっきりとした気分になり、明るく前向きな思考に。
逆に不足すると、イライラや疲労感につながってしまうことも。

恋人と一緒に美味しい近江牛を食べて幸せになってもらおうという企画になっています。

■スキンシップで幸せ度倍増

セロトニン、大好きなひととのスキンシップをするだけでも簡単に増やすことができます。リラックスした気持ちで会話をする行為でも同様の効果が得られるのです。

また、安心や幸福を感じるオキシトシンというホルモンも同時に増やすことができるので、より幸せが倍増するというわけです。

セロトニンがしっかりと分泌され、活性化されていると、代謝や血行もよくなって肌のツヤやハリもアップします。

デートしながら、ふたりでアンチエイジングできちゃいます。



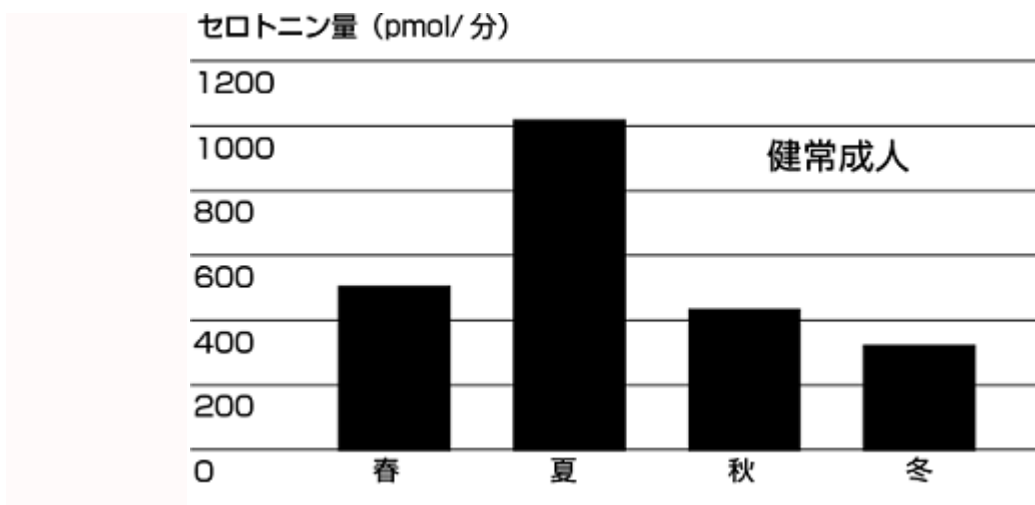
■冬の寒い時期にはセロトニン分泌が減る

冬になると、とても気分が落ち込んでしまうというひとはいませんか？

やる気をなくしたり、疲れやすかったり、甘いものをたくさん食べてしまったり・・・

昔から北欧など季節によって日照時間が極端に短くなる地域で、そういった症状を訴えるひが多くみられてきました。

健康なひとでも、グラフのように夏はセロトニン分泌が多く、冬は少なくなる傾向があります。



(I Lambert GW et al, Lancet. 2002)

島田医院 HP コアラ通信より一部引用

■近江牛食べ放題概要

名称：近江牛カップルディナーコース

開催期間：2018年11月17日～12月27日

一部 17：00～18：00 開始

二部 18：30～19：30 開始

価格：一人前 90分 6,980円（税抜）

提供場所：赤坂とさか店

コース内容：個室で味わう、土曜日限定数量限定カップル専用コース。

まずはじめに、近江牛のアボカドロール・近江牛のメンチカツ・近江牛の鉄板焼きを提供いたします。

そのあと、近江牛サーロインしゃぶしゃぶを召し上がっていただきます。

近江牛サーロイン・各種野菜・きのこを90分食べ放題。

ラストオーダーは20分前です。プラス1,500円で飲み放題付にできます。

注意事項：カップルのお客様限定。

食べ残しのある場合、罰金おひとり様につき10,000円頂戴いたします。

フードファイター・大食い系・ユーチューバー・摂食障害の方・食べずにお持ち帰りされる方などは、お断りさせていただきます。

■提供店舗

【店舗名】：赤坂とさか

【営業時間】

ランチ 平日 11：00～14：30

ディナー 平日 17：00～23：00

土祝 17：00～22：00

日曜定休日

【電話番号】：03-3583-3555

【住所】：東京都港区六本木 3-1-25 六本木グランドプラザ 2F

■会社概要

社名：株式会社ポジティブ・フード

本社所在地：東京都港区西新橋 1-10-7 ミノルビル 2F

設立年：1999年10月

業種：外食サービス

事業内容：飲食店経営・コンサルティングなど

従業員数：60名

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社ポジティブ・フード

担当：三神有悟・伊藤麻衣子

[TEL : 03-5521-1905](tel:03-5521-1905) FAX : 03-5521-1906

e-mail:pf_info@positivefood.com