

さくらクリニック「Bakuの夢」とコラボ 乾燥肌や体の冷え 料理で改善

2010.3.31 05:00



さくらクリニックが開発し、「Bakuの夢」で提供している肌に効果のあるコース料理

倉田医師が主要食材を提案し、料理店の高村光朗オーナーと今井武料理長がコース料理に仕立てた。抗酸化力の高いアスタキサンチンを含むサケを使った前菜からはじまり、ビタミンA、同Cを多く含むトマトと血行をよくするタラを使った「ビタミン・トマト鍋」をメインにする全9品で構成。「講演などで料理の説明をする機会はあるも、形にはできなかった。それが実現した」と倉田医師。

女性の間で肌への関心が高まるなか、人気も高まっている。「Bakuの夢」に仕事帰りに立ち寄った豊島区の会社員、田中利恵さん(31)は「現役の医師が開発したことで安心感がある」と話す。

料理を注文するのは30代以上の女性が中心だが、倉田医師らは「男性にも食べてもらいたい」と提案する。最近では第一印象を大事にしようと、男性も美容に関心を持つようになり、女性同様に体の内側からの効果が期待できるという。

倉田医師は、新たな美容対策料理も考案中だ。今回の開発では、節約志向を背景に厳しい環境が続く飲食業と協力し、地域に貢献したいとの気持ちがあったが、次は東京の野菜などを使って「地産地消」に挑戦したいと意気込んでいる。

同料理は5000円(1人分)。事前の予約が必要。