

**ウェディング業界初！「ロカボ婚礼フルコース」を発表**  
**大切なゲストだからこそ、低糖質ロカボで“おもてなし”**  
～糖尿病のお父さんも同じお料理で祝福、家族も感激！～

ウェディングやレストラン事業を運営する株式会社リビエラ(本社:東京都港区、取締役社長:小林昭雄)は、ウェディング業界初の取り組みである低糖質「ロカボ婚礼フルコース」2種類を発表いたしました。糖質制限の権威北里研究所病院糖尿病センター長・山田悟医師監修のもと、「美食×健康」～美味しいのは当たり前 気づかない糖質制限～をコンセプトに、糖質を65%オフした「ロカボ婚礼フルコース」を考案。

<http://www.riviera-a.jp/>



スタイル【糖質量 35.3g】



ナチュラルガーデン【糖質量 31.9g】

■概要

「美食×健康」をテーマに山田悟医師とコラボし、リビエラ青山にて2016年7月15日(金)大盛況のうちに終了したイベントに始まり、ウェディング業界初の取り組みである「ロカボ婚礼フルコース」(2種類)を発表いたしました。各コースの糖質量は、31.9g(=コンビニおにぎり1個分)、35.3g(=そうめん一束分)で、通常と同じフルコースより糖質が65%オフされております。ゲストひとりひとりがその場で別々のお料理を注文することが難しいウェディングだからこそ、老若男女だれにも様々な効果の期待できるロカボのお料理を追加。「糖尿病のお父さんも同じお料理で祝福してほしい」との要望の他、「大切なゲストには、さらに健康に美しくなってもらいたい」と、お料理も“おもてなし”の一つと考える新郎新婦様に好評いただいております。糖質を抑えたことによりガイドライン(糖質40g)まで、祝宴にかかせないアルコールを楽しむことが可能です。

<https://www.youtube.com/watch?v=qPimKyvKtW0> (7月15日イベント1分動画)

※「ロカボ」とは

緩やかな糖質制限食のことで、山田悟医師が提唱し医学的根拠に基づいたガイドライン(毎食糖質20g～40g摂取)を定める一方、アルコールもスイーツも楽しむことが可能です。

現在、糖質制限は、糖尿病治療の食事法にとどまらず、メタボ予防、美容、健康、アンチエイジングを目的としダイエット法としても、また様々な病気予防として広く浸透してきています。

■背景

リビエラ青山では、ウェディングやレストラン、スポーツクラブ、リゾート事業といった自社で抱える様々なコンテンツを活かし、心も身体も満たされる多様なライフスタイルを提案しています。レストラン「リビエラダイニング グランブルー青山」では、2012年より提供開始した低糖質メニューも好評で、バリエーションを増やし展開しています。この度、ライフスタイル提案の延長として、今後さらなるニーズの高まりが予想される低糖質「ロカボ」のお料理をウェディングでも提供開始しております。

## ■講師・監修プロフィール

山田 悟 北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長。2012年『奇跡の美食レストラン』を刊行。2013年、緩やかな糖質制限食＝ロカボの考え方を普及させ、より良い社会の実現を目指す、一般社団法人食・楽・健康協会を立ち上げる。『糖質制限の真実』『緩やかな糖質制限 ロカボで食べるとやせていく』など書籍多数。



## ■婚礼ロカボコース【山田悟医師監修】

### スタイル【糖質量計 35.3g】

- 【アミューズ】 3.8g  
こだわりフルーツトマトと  
ハーブチキンのカプレーゼ
- 【前菜】 4.5g  
季節野菜の彩り  
テリーヌ パーニャ ムースを添えて
- 【スープ】 2.0g  
ロブスターと魚介のブイヤベース  
白味噌サフラン風味
- 【お造り】 2.1g  
本鮪と旬魚のカルパッチョ  
フレッシュリーフサラダ仕立て
- 【魚料理】 5.3g  
鮮魚菜園ハーブグリル  
煮込みトマト 茸いろいろ添え
- 【肉料理】 4.2g  
牛ロースのタリアータ  
グリル野菜と山椒醤油ソース
- 【御飯】 8.8g  
雲丹風味の焼リゾット仕立て
- 【デザート】 4.6g  
涼彩グラス  
柑橘フルーツのジュレ フレッシュフルーツ添え

### ナチュラルガーデン【糖質量計 31.9g】

- 【アミューズ】 0.1g  
パルミジャーノチップ
- 【前菜】 3.7g  
グリーンスタイル  
魚介と季節野菜のムースを添えて
- 【スープ】 1.2g  
金目鯛のお椀  
蛤吸物仕立て
- 【お造り】 3.2g  
海の菜園からの贈り物  
ウニのシューターとともに
- 【魚料理】 3.8g  
伊勢海老 タラバガニ  
鮑の温サラダ仕立て
- 【肉料理】 2.8g  
特選和牛のローストビーフ  
季節野菜のグリル添え
- 【御飯】 11.5g  
本鮪とカニのちらし寿司
- 【デザート】 5.6g  
抹茶のティラミス

※食材の仕入れ状況により糖質量が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## ◆施設概要

名称 : リビエラ青山  
所在地 : 〒107-0062 東京都港区南青山 3-3-3  
TEL : 03-5411-1140  
アクセス : 銀座線「外苑前駅」1a 出口より徒歩 3分  
銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」A3、A4 出口より徒歩 9分  
URL : <http://www.riviera-a.jp/>



## ■リビエラグループ (<http://www.rivieraholdings.co.jp/>)

リビエラグループは、米ロサンゼルスの名門ゴルフコース「ザ・リビエラカントリークラブ」をフラッグシップとする企業グループです。日本国内では、自社で保有する「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」、「リビエラ青山(南青山)」、「リビエラ東京(池袋)」、「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」の4拠点を中心に、ウェディング、リゾート、マリンレジャー、レストラン・カフェ、スポーツクラブ、建築・不動産など多岐にわたる事業を展開し、心豊かに過ごすライフスタイルを提案しています。中国では、「リビエラ松鶴楼」(上海)にて、レストラン、ウェディング事業も展開。

### 【本リリースに関するお問い合わせ・取材依頼先】

株式会社リビエラ 広報部 河西・鈴木

Tel : 03-5474-8120 FAX : 03-5474-8121 Mail : [kasai@riviera.co.jp](mailto:kasai@riviera.co.jp)