



女性のための最良の食材河豚。
 栄養豊富で美容効果の高い河豚を
 最良のおもてなしと共にお召し上がりください。

ふく専門店

福へ



「ふく」こいキャンペーン!

キャンペーン期間 / 11月2日(月) ~ 2月27日(土)

キャンペーン期間中、ホテルアークリッシュ豊橋に宿泊したお客様及び
期間限定
 このチラシご持参の方に限り、ふく専門店 福へ「女性限定 ふく 特別コース(通常価格18,000円)」を
 特別価格9,000円でご提供いたします。

この機会にぜひ、美味しいだけじゃない「ふく」をご堪能ください。



※今回の「ふくこいキャンペーン!」は、普段河豚を食する機会の少ないすべての女性を対象としております。※ご家族、ご友人、兄妹、姉妹等、女性が一人でも参加していれば特別価格でご提供します。※今回の特別コースは、男性だけのお客様にはご提供できませんのでご了承ください。※ふく専門店福へは完全予約制です。ご予約はお早めに!

女性のためのベストな食材「ふく」

歯ごたえと深い味わいで多くの方から愛されている「ふく」。

「ふく」は美味しいだけでなく、美容効果も期待できる食材です。

「ふく」の皮や骨のまわりに多く含まれている「コラーゲン」はシミやしわを防ぎ、肌にハリと弾力をもたらします。

また、コラーゲンは「海洋性コラーゲン」と呼ばれ、肌への吸収が特に優れており、まさに「ふく」は美容に最適な食材です。

「ふく」には脂質や糖質、タンパク質を分解してエネルギーに変えるために必要な「ナイアシン」という栄養素も含まれています。

このナイアシンには皮膚の健康を維持する働きがあり、肌をキレイにする効果があります。

美容に有効な2つの栄養素（コラーゲン、ナイアシン）を同時に摂取することができる「ふく」だからこそ、美容効果の高い食材であるといわれているのです。

さらに「ふく」はカロリーが低い上に高タンパク、そして低脂質なので、ダイエット中の方でも安心して食べることができます。



●河豚の栄養素（効能）

タウリン	タウリンは、血管や、心肺機能を強化。スタミナ強化、血圧の上昇を抑える効果も期待でき、動脈硬化や高血圧の予防改善にも効果が期待できる食材。血管や臓器などの機能を高める効果があり、生活習慣病にも良いといわれています。
セレン	セレンには、抗がん作用があり、がんを予防する効果が期待できます。免疫効果を高める効果もありますので、風邪やその他の病気にかかりにくくなります。更には、老化現象である酸化作用に対して、抗酸化作用がありますので、女性は河豚を食べる事で、美しい肌を保つことができます。
コラーゲン	コラーゲンは、河豚の皮の部分に多く含まれています。コラーゲンはシミやしわを防ぎ、肌にハリと弾力をもたらします。また、河豚に含まれる「海洋性コラーゲン」は、肌への吸収が特に優れており、美容に最適な食材といえます。ダイエット中の方にもカロリーを抑えてコラーゲンを摂取する事ができます。
ナイアシン	脂質や糖質、タンパク質を分解してエネルギーに変えるために必要な「ナイアシン」という栄養素も含まれています。ナイアシンには皮膚の健康を維持する働きがあり、肌をキレイにする効果があります。同時に美容に有効なコラーゲンとナイアシンの栄養素を摂取することができるので、美容効果の高い食材であるといわれています。
カルシウム	カルシウムは、骨や歯の主要な構成成分になるほか、細胞の分裂・分化、筋肉収縮、神経興奮の抑制、血液凝固作用の促進などに関与しています。
マグネシウム	マグネシウムには、精神的な事柄からイライラする気持ちをやわらげ、安定した精神状態を保つ効果があります。
リン	リンには、神経や筋肉の機能を正常に保つ効果があります。
亜鉛	亜鉛には、新陳代謝やエネルギー代謝、免疫反応など、体内のさまざまな働きをサポートして正常に保つ役目を持っています。
ビタミンD	ビタミンDには、血中のカルシウム濃度を高める効果があり、また免疫効果も高めてくれます。腎臓の働きによって、カルシウムの尿への移動を制御する効果もあり体内へカルシウムを留める役割を持っています。
ビタミンB6	ビタミンB6は、酵素の働きを高め、アミノ酸の代謝を良くし免疫機能の正常な働きを助けます。
ビタミンB12	ビタミンB12は、赤血球の成熟や、葉酸とともに骨髄のなかで正常な赤血球を作る働きをします。
グルタミン酸 イノシン酸	グルタミン酸、イノシン酸は、「うまみ成分」です。河豚から出るうまみ成分だけで、鍋や雑炊などを美味しくいただけます。



