

2024年6月20日

トータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社

ダイエットフードの常識をくつがえす  
一切妥協なしのストロングカレー誕生！  
料理家・モデル亜希がつくる圧倒的美味しさと  
パーソナル・トレーニングジムのこだわりがこの一皿に。



パーソナル・トレーニングジム「トータル・ワークアウト」を運営するトータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：山本英俊）がプロデュースした「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」が2024年7月5日に新発売。

トータル・ワークアウトおよびTOTAL FOODSの各店舗（東京都：渋谷店・六本木ヒルズ店、福岡県：福岡店）ならびにオフィシャルウェブストアにて販売いたします。本商品は、ジム会員様以外の方でもご購入いただけます。

### 【開発背景】



開発のためにタッグを組んだのは、野球少年二人を育てる豪快な料理が話題の料理家／コメンテーター／ファッションブランドディレクターとして活躍する亜希と、2001年にフィットネスの本場アメリカから初めて日本にパーソナル・トレーニングを導入することに携わった、トータル・ワークアウト代表／パーソナル・トレーナーの池澤智。

「ヘルシーフードは食べ応えがない」「美味しくなければ結局続かない」といった、カラダづくりに食事コントロールが重要だとわかっていても挫折してしまう多くの人から良く聞かれる声に一石を投じる「美味しさと栄養はストロング」なのに、「腸の事を考えた優しさ」を兼ね備えた、カラダもココロも満足する「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」が誕生しました。

YouTubeで10万回再生を上回る亜希の人気レシピである、大人から子どもまで皆が喜ぶお肉がゴロっと入ったお袋テイストのカレーを、カラダづくりのプロであるパーソナル・トレーナー池澤が監修。ふたりが不定期開催するインスタライブ「亜希ちゃん印 知って得する食のこと」にて視聴者からの意見を取り入れながら、9回の試作を経て開発しました。



### 【発売記念イベント】

「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」の発売記念イベントとして、レシピ開発者の亜希氏をお迎えし、特別販売会ならびにトークショーを7月5日（金）に開催いたします。また、本商品の試食会を7月2日（火）～5日（金）の4日間に渡り実施します。

「亜希さんレシピのカレーを食べてみたい」「プロテイン入りのカレーってどんな味？」  
「無水調理だとうま味が濃いつて本当？」と思っている方はぜひ足を運んでみてください。

#### ①試食会

- 日時 7月2日（火）～5日（金） 10：00～21：00
- 会場 トータル・ワークアウト六本木ヒルズ店  
〒106-0032 東京都港区六本木6-4-1  
六本木ヒルズ メトロハット/ハリウッドプラザB2F  
  
トータル・ワークアウト渋谷店  
〒150-0044  
東京都渋谷区円山町3-6 E・スペースタワー3F

- 内容 「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」を御試食いただけます。  
事前予約は不要ですが、提供数に限りがありますので終了の場合はご了承ください。

#### ②亜希氏 特別販売会・トークイベント

- 日時 7月5日（金）  
亜希氏特別販売会 18：00～18：30  
トークイベント 19：30～20：30
- 会場 トータル・ワークアウト六本木ヒルズ店（住所 同上）
- 内容 亜希氏が特別販売会にて満足カレーをPR。先着50名様にサイン入りのレトルトカレーを販売。  
トークイベントでは、トータル・ワークアウト代表 池澤智と、カレー開発秘話ならびに知っている  
と得する食の知識を楽しく学べるクロストークを繰り広げます。
  - ・トークイベントは定員24名様の抽選制。申込受付は6/26（水）17:00までとなります。
  - ・トークイベントの参加チケットは2,200円（税込）となります。
  - ・参加チケットに含まれるもの：試食用カレー（-halfサイズ）+お水/亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー×1個/亜希ちゃん印ノベルティバッグ
  - ・お申込み方法はトータル・ワークアウトのオフィシャルインスタグラム [@totalworkout\\_official](https://www.instagram.com/totalworkout_official) よりご確認ください。（6/21 21：00公開予定）



タンパク質は  
「たくさん入っている」ことに加えて  
「ちゃんとカラダに吸収できるか」  
が大切。そのためには  
「避けるべきもの」があるんです。

### 【商品特徴】

タンパク質は「たくさん入っている」ことに加えて「ちゃんとカラダに吸収できるか」が大切。だから、**2大コンセプトは「高タンパク質」と「腸に優しい」**こと。

運動のみならず食事で効率的にカラダを変えるというプラットフォームの構築で日本のボディメイクを牽引してきたトータル・ワークアウトのプライドを踏襲した、カラダへの吸収にこだわったホエイプロテイン「WHEY FLEX PROTEIN PREMIUM」をたっぷり入れたストロングなカレーです。

#### **1食でタンパク質28.4gのハイプロテインカレー**

トータル・ワークアウトこだわりのホエイプロテイン配合。

1日に必要なタンパク質量の約50%分がこの1食で摂れます。

※厚生労働省 日本人の食事摂取基準2020年（成人女性推奨量）

#### **グルテンフリー**

消化の過程で腸壁を傷つけてしまう可能性のあるグルテンを使用しない、国産米粉100%のグルテンフリーカレールー使用。

#### **うま味調味料、香料、着色料、増粘剤不使用**

食中毒の防止や旨み、色味を出すためには有効な食品添加物ですが、腸内環境の観点からみるとできるだけ避けたいもの。レトルトカレーでよく使用されるうま味調味料（アミノ酸調味料）や、香料、着色料、増粘剤を使用せず、美味しさと安全性を実現しました。

#### **こだわりの厳選素材使用**

抗生物質や合成抗菌剤を使わずに育てた南部どり、国産玉ねぎ、青森県産のりんごとにんにくを使用。美味しさと安全性にこだわりました。

#### **無水調理**

水を加えずに調理するため、食材の栄養素を逃がさない。

食材そのもののうま味や甘みが生きるため、調味料は最低限でOK。

食材が持つ油分を活かして調理ができるため、余計な油を使わずヘルシー。

#### **レンジ加熱対応レトルト袋使用**

職場など、お湯を沸かす環境がなくても電子レンジで素早く温めることができます。

お子様でも調理しやすい、洗い物が少ないというメリットも。

#### **Q:なぜタンパク質が大切なの？**

A:カラダを動かす筋肉だけでなく、内臓・血液、ホルモン、酵素…あげればキリがないほど、わたしたちのカラダはタンパク質を原料にしています。カラダの中のタンパク質は分解と合成を繰り返しているけれど、成人の場合1日に最低でも60〜70gは食べ物から摂らないと目減りしてしまいます。「無水でつくった満足カレー」であれば、1食で1日に必要なタンパク質の半分近くを美味しく食べながらクリアできます。

#### **Q:なぜ腸をケアしないといけないの？**

A:食べ物の栄養をカラダに吸収するのは腸の役割。どんなに良い栄養を摂っても、腸の状態が悪ければ効率的に吸収できず、カラダのためになりづらいという残念な結果になりかねません。だから、腸の壁を傷つけやすいグルテンや、腸内細菌の働きを阻害する可能性のある成分は避ける、無理のない範囲で控えることが注目をあつめています。



### 【こんな方におすすめです】

「亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー」は、お子様から大人の方まで、さまざまなシーンで手軽に美味しくお召し上がりいただけます。例えば…

#### タンパク質を積極的に摂りたい方

1食でタンパク質28.4g。さらに、吸収率にこだわったプロテイン配合で、タンパク質を効率よく摂れます。

#### 腸内環境を整えたい方

腸内環境に悪影響を及ぼす可能性のある、グルテン、添加物（うま味調味料、香料、着色料、増粘剤）を含んでいません。

#### 美味しさは譲れない方

赤鶏特有の旨みとコクがある銘柄鶏「南部どり」を使用。野菜や果物などの脇役にも妥協せず、さらに、無水調理で旨みと栄養を凝縮。

#### 手間なく食べたい方

手軽で素早く電子レンジでの調理ができます。もちろん湯煎調理も可能です。

#### 育ち盛りのお子様がいっぱいいる方

高タンパク質でグルテンフリー、カラダに不要な成分不使用の安心感と、レンジ調理可能な手軽さで、お子様のいる家庭にも心強い存在。

#### 大切な人へのギフトとして

健康な毎日を過ごしてほしい、アクティブに人生を楽しんでほしい。そんな大切な人へ贈るギフトとしても最適。

忙しい毎日を過ごされている方でも、栄養価満点のカレーを手軽に食卓に並べることができます。



#### レシピ開発者：亜希（あき）

福井県生まれ。アパレルブランド『AK+1』のディレクターを務めながら、料理家、テレビのコメンテーターとして活躍。野球少年を育てる豪快な料理や、飾らない気さくな人柄が幅広い世代に人気。

Instagram 亜希ちゃん印 [@akichanjirushi](#)



#### 栄養監修：池澤 智（いけざわ とも）

パーソナル・トレーニングジム「トータル・ワークアウト」代表  
多くの俳優やモデル、文化人のボディメイクを30年以上手掛けるパーソナル・トレーナー。  
2024 ミス・ユニバース® ジャパン オフィシャルトレーナー。

Instagram [@totalworkout\\_official](#)

## 【商品概要】

商品名：亜希ちゃん印 無水でつくった満足カレー

栄養成分(1食分200gあたり)：エネルギー253kcal  
たんぱく質28.4g 脂質7.2g 炭水化物18.6g 食塩相当量2.3g

原材料：野菜・果実（玉ねぎ（国産）、りんご、にんにく）、鶏肉、トマト加工品、カレールー、乳タンパク含有加工食品、コラーゲンペプチド、発酵乳、食用なたね油、ビーフエキス、チキンエキス、ポークエキス、カレー粉、食塩、カレーペースト、（一部に乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）

販売価格：950円（税込）

販売開始日：2024年7月5日（金）



## 【販売場所】

トータル・ワークアウトおよびTOTAL FOODSの各店舗（東京都：渋谷店・六本木ヒルズ店、福岡県：福岡店）ならびにオフィシャルウェブストアにて7月5日（金）より販売開始。



## パーソナル・トレーニングジム「トータル・ワークアウト」

1987年にケビン山崎が米国シアトルに創設したパーソナル・トレーニングジム。2001年に日本1号店をオープンして以来、数多くの著名人やアスリートをはじめ、多くの方々からご支持をいただいております。「たった3週間でカラダは変わる」「パーソナル・トレーナーの質が高い」「成果を出せるジム」「生活の質を向上させるアクティブ・ウェルネスを発信するジム」として常に最高の設備と最先端トレーニングをご提供しています。

（東京に2店舗・福岡に1店舗展開）

URL：<https://www.totalworkout.jp>

## トータル・ワークアウト各店舗に併設するカフェ「TOAL FOODS」

URL：<http://www.total-foods.jp/info>

## トータル・ワークアウトが運営するオフィシャルウェブストア「T\_Workout SHOP」

URL：<https://totalworkoutshop.com/>

運営会社：トータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社

本社所在地：東京都渋谷区

事業内容：フィットネスクラブの経営・運営

※ジムを運営するトータル・ワークアウトプレミアムマネジメント株式会社は、円谷フィールズホールディングス株式会社のグループ企業です。

<本件ならびにトータル・ワークアウトに関するお問合せ先>

トータル・ワークアウト 宇井・倉内

TEL:03-5784-4497

Mail: [ak-ui@totalworkout.jp](mailto:ak-ui@totalworkout.jp)