

# 日本抗加齢医学会総会(6/10~12)・日本乳癌学会(6/16~18)・日本肥満症治療学会学術集会(7/1~2)にて 渡邊医師がアンチエイジング弁当をプロデュースいたしました。

「安心して美味しい食の医療プロジェクト」の一環として、渡邊医師がアンチエイジング弁当をプロデュースいたしました。塩分やカロリー、糖質などを抑えながら、見た目にも楽しくボリュームたっぷりの味わい深いお弁当に仕上がっています。



## 「日本抗加齢医学会総会で発表」



マキベリーちらし寿司など抗酸化力を生かしたフレンチ弁当  
[>>食材や調理法について、詳しくはこちら【動画】](#)



食材・スパイス・調理法の工夫で低カロリー、低糖質、低塩分を実現した中華弁当  
[>>食材や調理法について、詳しくはこちら【動画】](#)



とろりとした黒酢たれで食べる絶品すき焼き弁当はわずか380Kcal  
[>>食材や調理法について、詳しくはこちら【動画】](#)

東京ミッドタウンクリニック  
特別診察室長  
渡邊美和子 医師

## 「日本乳癌学会・日本肥満症治療学会学術集会で発表」



美味しい！を大原則に身体に心にイイメニューがたくさん  
[>>詳しくはこちら](#)

「乳癌」は誰もがかかり得る病気です。そこに完全な予防法はなく、発症は女性にとって人生を動かす一大事であることは間違いありません。しかし、それを悲しみ、何故、どうしてと悲観するのではなく、前を向いてポジティブに「できること」に取り組んでいただきたいと思い、このお弁当を制作しました。

本お弁当の主軸となるテーマは3つです。  
・心を癒す見た目と五感を刺激する美味しさ  
・免疫力強化の腸内環境改善食材  
・生き生き美しく過ごすための抗酸化重視調理法

## 「食べて身体にイイお菓子」も同時発表！



[>>詳しくはこちら](#)