

VEGE KITCHEN × HBA HOLISTIC
BEAUTY
ASSOCIATION

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会監修

発酵・麹の力で美腸を叶える

「すっきり甘酒」から、秋限定フレーバーが新発売！

ベジキッチン

すっきり甘酒
プルーンと山梨桃

2017 年 9 月 8 日（金）、株式会社ビーバイ・イー（東京都南青山、代表取締役：杉谷恵美）は、表参道にある、旬の季節野菜や果物を使ったベジタリアンメニューを提供する「シンシア・ガーデン カフェ」の ディレクションにより 生まれた、植物性 100% の食品ブランド「ベジキッチン」より、発酵・麹の力で美腸を目指す、植物性乳酸菌配合の 麹発酵飲料「すっきり甘酒」の秋限定フレーバー「すっきり甘酒 プルーンと山梨桃」を発売いたします。

2017 年 9 月 8 日（金） 新発売

ベジキッチン すっきり甘酒 プルーンと山梨桃 150 g ¥288+税

〈 本リリースに関するお問い合わせ 〉

株式会社ビーバイ・イー PR 担当 藤巻沙織・鳥山知美

Tel: 03-6804-6530 Fax: 03-3470-3357 Mail: press@bx.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201

〈 一般のお客様のお問い合わせ 〉

株式会社ビーバイ・イー

Tel: 0120-666-877 Mail: info@bx.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201

秋に起こりやすいだるさや便秘などの身体の不調は、「秋バテ」と呼ばれ、夏の生活習慣や季節の変わり目の影響による自律神経の乱れによって起こるといわれています。ベジキッチンのはっきり甘酒は、オリゴ糖＋食物繊維＋植物性乳酸菌のトリプルパワーで腸内環境を整えて美腸を叶えます。さらに、秋限定フレーバーの「プルーンと山梨桃」は、貧血や便秘を予防するといわれる、鉄分やビタミンなどの栄養素が豊富な旬の果実の恵みで、季節の変わり目に崩しがちな身体のバランスを整えます。

Advisor's comments

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会 代表理事 岸 紅子氏コメント

プルーンはネオクロロゲン酸という強力な抗酸化物質を含みます。また、カリウム、カルシウム、亜鉛、鉄などのミネラルが豊富で、疲労回復やむくみや便秘の予防といった嬉しいサポートにも。おまけに低GI値なので、急激な血糖値上昇を抑えてくれるギルトフリーな甘さです。山梨桃との相性も完璧。甘酸っぱい風味で夏に疲れた体にしみる美味しさです。



[PROFILE]

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会代表理事。自らの病を克服した経験を経て NPO 法人を設立。2010 年から「ホリスティックビューティ検定」をスタートし多くのホリージョ（ホリスティックビューティな女性）を輩出。「温活」「菌活」「腸活」といったセルフケアの考え方を普及し、オーガニック&ウェルビーイングのムーブメントを牽引し続けている。協会ウェブサイト <http://h-beauty.info>

Concept

1. オリゴ糖＋食物繊維＋乳酸菌の3つのパワーで「美腸」

「腸は第二の脳、脳は第二の腸」と言われるくらい腸は重要な役割をもちます。甘酒に含まれる「オリゴ糖」＋「食物繊維」は、善玉菌のエサとなって腸内環境を整え、さらに善玉菌のはたらきをサポートする「植物性乳酸菌」を配合することで、美腸効果を高めます。

2. 素材へのこだわり

ベジキッチンのすっきり甘酒は、山梨県産特 A のお米「梨北米（りほくまい）」、山梨県白州の造り酒屋の米麹を使用しています。お水は、日本の名水百選にも選ばれた、山梨県産南アルプスの天然水仕込み。さらに、梨から分離されてできた植物性の乳酸菌を加えて乳酸菌発酵をさせることで、毎日飲みたくなるすっきりとした味わいを実現しました。貧血や便秘を予防するといわれる、鉄分やビタミンなどの栄養素が豊富なプルーンと山梨県産の桃が、季節の変わり目に崩しがちな身体のバランスを整えます。

3. 安心・安全の無添加

安心して食べて欲しいので、ベジキッチンは5つの無添加を約束します。さらに、すっきり甘酒は、グルテン・大豆フリー。

× グルテン × 大豆 × 保存料・化学調味料 × 合成香料 × 合成着色料 × 動物性原料・乳製品 × 砂糖

ベジキッチンは、大切なエッセンスでもある「食事」に着目し、ライフスタイル メディシン*を“食”を介して提案します。

*ライフスタイル メディシン・・・調和のとれたライフスタイルを過ごすことで、日々の自分を癒し、生活習慣を整えるというシンシア・ガーデンが提案するキーワード

Product description



ベジキッチン すっきり甘酒
プルーンと山梨桃 150g / 288 円＋税

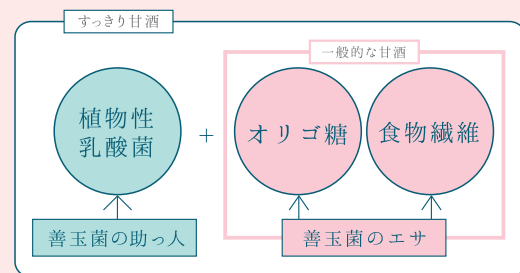
[美腸＋秋バテ対策]

鉄分たっぷりのプルーンと、山梨県産の桃果汁＆植物性乳酸菌入り。フルーティーですっきりとした飲み心地の麹発酵飲料。

[原材料]

米（山梨県北杜市産）、桃果汁（山梨県産）、プルーンエキス、米麹、乳酸菌（植物性）

すっきり甘酒の3つのパワーで“美腸”



セットで摂ると“美腸”に効果的

< 本リリースに関するお問い合わせ >

株式会社ビーバイ・イー PR 担当 藤巻沙織・鳥山知美

Tel: 03-6804-6530 Fax: 03-3470-3357 Mail: press@bx.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201

< 一般のお客様のお問い合わせ >

株式会社ビーバイ・イー

Tel: 0120-666-877 Mail: info@bx.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201