

VEGE KITCHEN × HBA HOLISTIC BEAUTY ASSOCIATION × 越前有機蔵 河マルカワみそ

お湯に溶くだけで、手軽にあったか“腸活・菌活”

「オーガニックひよこ豆みそスープペースト」

数量限定発売



2018年12月16日(日)、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、手軽に発酵・麹の力を取り入れる、お湯に溶くだけの簡単“あったかみそスープ習慣”を提案する「オーガニックひよこ豆みそスープペースト」を数量限定で発売いたします。

2018年12月16日(日) 数量限定発売

2018年11月16日(金) Biople by CosmeKitchenにて先行発売

ベジキッチン オーガニックひよこ豆みそスープペースト 200g/¥690+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.e.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.e.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山4-12-1-201

日本の伝統的な発酵食品である味噌は、大豆や米、麦等の穀物に、塩と麴を加えて発酵させた調味料で、昔から貴重で良質なタンパク質源として日本の食文化と健康を守ってきました。朝一杯のお味噌汁は、からだが温まり、腸が活性化されて美肌や便秘解消・免疫力アップなどの効果が期待でき、頭もすっきりと目覚めさせてくれます。NPO法人日本ホリスティックビューティ協会監修の「オーガニックひよこ豆みそスープペースト」は、出汁をとらなくてもコクがあるので、毎日の美腸と健康の為に手軽に発酵・麴の力を取り入れる、お湯に溶くだけの簡単“あったかみそスープ習慣”を提案します。

## Concept

### 1. お湯に溶くだけのあったかみそスープ習慣

「オーガニックひよこ豆みそスープペースト」は、有機玄米麴とオーガニックひよこ豆を使用し、福井県越前市の老舗味噌蔵「マルカワみそ」の蔵付き麴菌で仕込んでいます。ひよこ豆は、高タンパクで脂肪が少なく、糖質や脂質を分解するビタミンB群や、食物繊維、葉酸など、ダイエットや疲労回復、美肌に効果的といわれる女性に嬉しい栄養素を豊富に含んでいます。玄米麴の深いコクとひよこ豆のやさしい甘みで、お料理の調味料としてはもちろん、出汁をとらなくても手軽に発酵・麴の力を取り入れる、毎朝一杯の、お湯に溶くだけ簡単“あったかみそスープ習慣”を提案します。


### 2. 福井県越前市の老舗味噌蔵「マルカワみそ」仕込み

創業1914年、大正3年より100年近く味噌作りを続けてきた「マルカワみそ」では、味噌に加温をせず、指定された添加物を使用しない天然醸造や木桶仕込みなど、昔ながらの製法にこだわって仕込みを行っています。先祖代々受け継がれてきた技術で、味噌蔵から自家採取した種麴を使用。日本の四季にあわせてじっくりと熟成させる為、味噌本来の味と香りを楽しめます。

### 3. 安心・安全の無添加

ベジキッチンは5つの無添加を約束します。さらに、オーガニックひよこ豆みそスープペーストは、アレルギー特定原材料等27品目不使用で、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

## Advisor's comments

越前有機蔵 マルカワみそ株式会社専務取締役  
 **マルカワみそ** 河崎 紘一郎氏 コメント

福井の地下水で煮上げたオーガニックのひよこ豆と福井の蔵に住み着いている自家採種の種麴を用いてひよこ豆のお味噌をつくりました。また、みなさんと一緒に楽しみながら仕込みましたので、その楽しい雰囲気や発酵の菌達も感じながら醸してくださいと確信しています。麴とひよこ豆の調和を取れた風味をお楽しみください。

#### 【PROFILE】

マルカワみその長男として生まれる。大手外食チェーン会社に勤務後、マルカワみそ株式会社に勤務。お味噌が素晴らしいなと思い、全国で手作り味噌教室を開催。コンセプトは『発酵食品の魅力をお伝えして人を笑顔にしたい』。

マルカワみそ公式サイト  
<https://marukawamiso.com>



HBA HOLISTIC BEAUTY ASSOCIATION

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

日本古来の味噌の力が体を温め、ひよこ豆の豊富な食物繊維とビタミンが、デトックスしながら腸内環境を整えてくれるでしょう。出汁なしでも美味しいのは、オーガニック素材を天然醸造しているから。素材の旨みが違います。毎朝、マグカップに入れた白湯に、ティースプーン一杯のひよこ豆みそを溶いて飲んでみて下さい。むくみを予防するだけでなく、前日の飲み過ぎやだるさにも効果的です。また、27品目アレルギーもフリーなので、大豆アレルギーの方やお子さまにも安心してお召し上がりいただけます。

#### 【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  
<https://h-beauty.info>



## Product description

ベジキッチン オーガニックひよこ豆みそスープペースト 200g/¥690+税

有機玄米麴とオーガニックひよこ豆を使用し、福井県の老舗味噌蔵「マルカワみそ」の蔵付き麴菌で仕込みました。ひよこ豆のやさしい甘みと玄米麴の深いコクで、出汁をとらなくても手軽に発酵・麴の力を取り入れる、お湯に溶くだけの簡単“あったかみそスープ”が楽しめます。

<原材料> 有機玄米(国産)、有機ひよこ豆、食塩(内モンゴル産)



## <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