

老舗・漬物の素メーカー、「伝統的発酵食品」のイメージを変える新たな挑戦。

漬け物づくりで培われた「麴」技術を応用し、最先端の「腸活商品」を開発!!

老舗・漬物の素メーカー、株式会社コーセーフーズ(岐阜県揖斐郡大野町加納339-1、代表取締役社長:里村大像、創業:昭和34年)は、「腸内環境の変化を体験し、記録・参加できる」新しい発酵食品『酵素が生きているモチムギ生甘酒 美活部』を、12月1日に発売する。

近年、日本人の食生活は「ご飯、味噌汁、漬け物」といった伝統的な和食から欧米食化が進んでいる。特に、秋に採れた野菜を漬け込み、冬場に食べるという「保存漬け」という風習は全国各地で急速に失われつつある。

食物繊維が少なく、高タンパク・高脂質な欧米食は、腸内で腐敗を起こし、様々な病気の原因となる悪玉菌の増加を招く。ここから、当社は、「腸内に棲む善玉菌の増加を促す食物繊維」を多く含んだモチムギに着目。「米麴の甘酒を飲むと、腸内環境がよくなる」という消費者の声をもとに、漬け物づくりに用いられる「麴」の技術を応用して、生タイプのモチムギ甘酒を開発した。

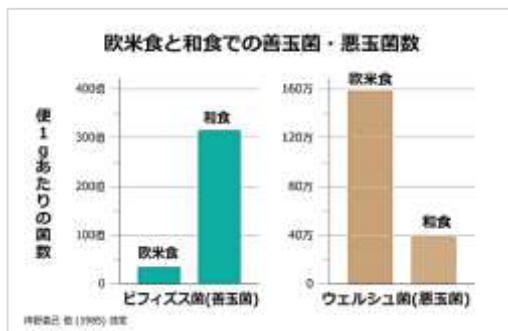
「モチムギ生甘酒」は、砂糖代わりにヨーグルトに混ぜることで、善玉菌を摂取しつつ、エサを与える効果的な腸活「シンバイオティクス」を手軽に体験できる。商品には「腸活」の手引きと記録用紙が付属されており、購入者はメールやSNSなどでサポートを受けられる「美活部」コミュニティに参加できる。4週間分(500g×4本)がセットで4980円。インターネット直営店「こうじや里村 楽天店」などで購入できる。



●酵素が生きているモチムギ生甘酒500g×4本



●ヨーグルトと合せると効果的な「腸活」を体験できる



●日本食の欧米食化は悪玉菌の増加を招く



●モチムギは野菜・穀物の中でも多くの食物繊維を含む

■**会社概要:**株式会社コーセーフーズ 住所:〒501-0535 岐阜県揖斐郡大野町加納339-1
 創業:昭和34年7月※ 従業員数:130名※ 連結売上高:28億3200万円(2019年3月期)※ 注:厚生産業グループとして
 粉末漬け物の素・米麴の販売額で全国トップクラスを誇る発酵食品メーカー。インターネット直販店の「こうじや里村」は「伝統的な発酵技術を活かして、腸から日本人の健康寿命を向上させること」をモットーに、現代の生活に即した新しい発酵食品を提供し、甘酒・ぬか床の販売で楽天ランキング1位の人気店となっている。
 ■**お問合せ先:**(株)コーセーフーズ ネット通販課 小林・杉本 TEL:0585-35-2118 FAX:0585-35-2751