

# 「腸活」がブーム 甘酒ヨーグルトをつくって、手軽に腸活を楽しめるセット「美活部」が好評！！

ヨーグルトに混ぜて食べることで、最新の腸活を体験できる生タイプの濃厚な米麹甘酒を発売

国内トップクラスの米こうじメーカー、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、手軽に腸活を楽しめる腸活セット「酵素が生きているモチムギ生甘酒『美活部』」を12月1日に発売した。主に40~50代の女性に「ヨーグルトとの相性がよい」「普段の食習慣を見直すきっかけになる」と好評を博し、初回生産分は発売開始から約2週間で売切れ、約1か月待ちの人気商品となっている。

この商品は、ヨーグルトと混ぜることで、乳酸菌などの生きた善玉菌を摂りつつ、腸内に棲む菌にエサとなる食物繊維を与える「シンバイオティクス」という最新の腸活を手軽に楽しめるものとして開発された。もともと米麹甘酒を愛飲する顧客から「腸内環境がよくなった」という声が多くあり、白米の25倍もの食物繊維を持つモチムギを加え、自分の手でアレンジして手軽に腸活を行えるセットとして完成させた。商品には「腸活」を実践するためのガイドブックと管理栄養士監修のレシピブックが付いており、1ヶ月間の「美活」をサポートするサービスとなっている。

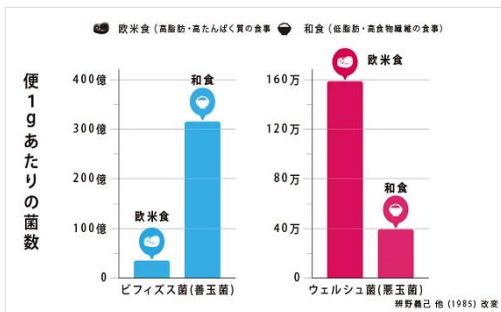
近年、手作りで腸活ができる発酵食品へのニーズは高まっており、ネット直営店「こうじや里村 楽天店」で販売する冷蔵庫専用のぬか床は前年比200%以上(2019年11月期)の売れ行きを見せている。漬け物づくりに欠かせない米こうじを製造する当社では、冬場に野菜を保存するための沢庵漬けや浅漬けの素の製造、塩麹や甘酒ブームを経て、より科学的に「腸内フローラ」にアプローチするための発酵食品の開発に力を入れている。



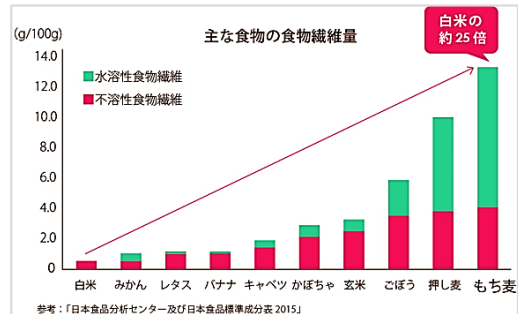
●酵素が生きているモチムギ生甘酒「美活部」セット



●ヨーグルトと合せると効果的な「腸活」を体験できる



●食の欧米化が悪玉菌の増加を招いている



●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・米麹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