

**「菌活美人のフルーツ甘酒」が6月15日に新発売！
大ヒット「菌活美人の甘酒スリム」に、
冷やして美味しい！マンゴーオレンジ味の甘酒が登場**

空前の甘酒ブームの中、発売たった3ヶ月で「ベジエ 菌活美人の甘酒スリム」を5万個出荷(2017年4月現在)している株式会社KIYORA(本社：東京都港区北青山3-5-17、取締役社長：古賀 右子)は、夏にぴったりの爽やかなマンゴー&オレンジ風味の姉妹品「ベジエ 菌活美人のフルーツ甘酒」(税抜1,380円)を6月15日(木)に新発売します。



「ベジエ 菌活美人のフルーツ甘酒」(税抜1,380円)

●夏バテ防止や熱中症対策にも！

発酵美容を背景に急拡大している甘酒市場。もともと甘酒は、江戸時代には庶民の夏の風物詩として親しまれてきました。夏バテ防止や熱中症対策のアイテムとして、もっと夏場にも気軽に楽しんでもらいたいという思いから、マンゴーとオレンジを使ったフルーティーな粉末甘酒を開発しました。暑い時期には冷やして飲むのが特にオススメです。

フルーツ果汁が加わることで、従来の「ベジエ 菌活美人の甘酒スリム」よりもさらに飲みやすくなり、甘酒が苦手なドラッグストア関係者などからも好評をいただいております。夏場の栄養補給に、忙しい人の朝ごはんの代わりに、ファスティングに、お風呂上がりの1杯に…ノンアルコールなのでさまざまなシーンでお楽しみいただけます。

●「ベジエ 菌活美人のフルーツ甘酒」の3大特長

<特長(1) 3種の“活きた菌”を一度に摂取できる「米麹甘酒」>

酒粕に砂糖を加えたタイプの比較的安価な「酒粕甘酒」も多い中、麹を発酵させた「米麹甘酒」を使い、特殊製法によって、菌を活かしたまま粉末状にしました。菌が活着しているため腸内ケアなども期待ができます。自然な甘みで砂糖不使用・人工甘味料不使用。カロリーも通常の3分の1程度(1杯10gあたり約33kcal)です。

また、麹菌(8種の穀物麹)・酵母菌・乳酸菌の3種の菌を一度に摂取できるのも長所。美腸のための菌をぎゅっと詰め込みました。通常の甘酒に比べ、菌が活きた状態で、種類豊富に摂取できます。

<特長(2) 8種のヘルシー穀物を発酵>

一般的に甘酒には白米を使いますが、本商品は原材料にこだわって、玄米・あわ・ひえ・きび・米粉・たかきび・大麦・紫黒米の8種の穀物を使用。食物繊維やミネラル、鉄分などを豊富に含み、8種類の穀物麹酵素が摂取できます。ほかに11種のビタミンやコラーゲン200mg(1杯10gあたり)も含まれており、美容をしっかりサポートします。



8種の穀物

<特長(3) 粉末なので溶かすだけ！いつでも手軽に飲める！料理にも！>

加熱処理していない甘酒は酵母が活着している分、消費期限が限られているため管理が難しいもの。しかし同商品は粉末なので、いつでも手軽に飲め、水だけでなく牛乳や豆乳、ヨーグルトなど、その日の気分に合わせていろいろアレンジも楽しめます。さらに、自然でやさしい甘みなので、調味料として普段の料理に活用することも可能です。



ヨーグルトなど料理にも使える

●商品概要

商品名 : ベジエ 菌活美人のフルーツ甘酒
内容量 : 150g(15 回分)
希望小売価格 : 1,380 円(税抜)
販売店 : 全国のドラッグストアなど
オンラインショップ <http://vegie.jp/onlineshop/>
(6 月中旬オンライン発売予定)
お取り扱い店舗一覧 <http://vegie.jp/shop.html>
発売日 : 2017 年 6 月 15 日一斉発売

●株式会社K I Y O R A 概要

(1) 商号 : 株式会社K I Y O R A
(2) 代表者 : 取締役社長 古賀 右子
(3) 所在地 : 〒107-0061 東京都港区北青山 3-5-17
(4) 設立年月日 : 2012 年 8 月 8 日
(5) 主な事業の内容 : 化粧品、健康食品、雑貨の製造・販売・輸出入
(6) 参考 URL : vegie サイト <http://vegie.jp/>

・「ベジエ 菌活美人の甘酒スリム」のリリースはこちら

<https://www.atpress.ne.jp/news/120368>

●本リリースについてのお問い合わせ

株式会社K I Y O R A

広報担当 : 滝口(GreenCreate 内)

Tel : 080-8422-5844(03-6271-6867)

Email : info@greencreate.jp

画像一括ダウンロード URL

<https://www.atpress.ne.jp/releases/128688/image128688.zip>