



## 腸活や美肌効果に期待！世界初の生芋こんにやくスムージー専門店 「Konjac+」、新宿アルタ1Fに9月13日(木)オープン

日本が生んだ伝統的スーパーフード“生芋こんにやく”をすり潰したスムージー

1927年（昭和2年）創業の中尾食品工業株式会社（所在地：大阪府堺市西区、代表取締役：中尾友彦）は、創業以来代々続くこんにやくの製造技術を活かし、日本が生んだ伝統的スーパーフード「生芋こんにやく」を原料とした世界初の生芋こんにやくスムージー専門店「Konjac+（コンジャックプラス）」を、2018年9月13日（木）、新宿アルタ1F（〒160-0022 東京都新宿区新宿3-24-3）にオープンします。



店舗イメージ



生芋こんにやくスムージー商品画像

### 「Konjac+（コンジャックプラス）」 ～ショップオープン概要～

営業時間：11:00～23:00（ラストオーダー22:45）  
定休日：なし アルタの休館日は除く

場所：新宿アルタ1F Konjac+ 店舗  
新宿区新宿3-24-3 [TEL:03-6380-1556](tel:03-6380-1556)

HPアドレス：<http://www.konjac-plus.jp/>

運営会社：株式会社Mariposa

## Konjac+ (コンジャックプラス)

生芋こんにゃくを細かくすり潰したスムージー。全10種のフレーバーを展開予定。スイーツのように飲みやすく美味しいことはもちろん、全メニューにおいて、食物繊維含有量が7g以上、セラミド含有量が600 $\mu$ g以上と、一般女性が1日に不足している食物繊維と、潤いある肌を維持するのに1日に必要なセラミドが1杯で補えます。腸活や美肌効果が期待できます。

## 生芋こんにゃくとは

非常に健康効果の高いこんにゃくです。普通のこんにゃくでは生産過程で破壊されてしまう多くの成分がそのまま引き継がれた日本が生んだ「ジャパニーズ トラディショナル スーパーフード」です。



## レシピ開発 橋爪佐和子

1982年生まれ。現役の鍼灸師でありながらこんにゃく研究家の顔を持つ。

こんにゃくなどの伝統食材を用いたマクロビオティック食が頻繁に出る家庭で育つ。学生時代から様々なレシピコンテストに入選し、2013年に某こんにゃく会社が主催したコンテストでグランプリを獲得。

以来こんにゃくの魅力にのめり込み、「やせる! 若返る! 美肌になる! 「氷コンニャク」超美味レシピ(マキノ出版ムック)」「ツボがわからなくてもOK! こんにゃくお灸(かんき出版)」を出版、各種メディアを通じて新しいこんにゃくの食べ方、使い方を発信している。



## 中尾食品工業株式会社 中尾友彦

1988年4月、大阪・堺市に三世代続く蒟蒻屋の跡取りとして生まれる。

2011年大学卒業後、創業84年の老舗証券会社に入社。主に個人資産家への新規開拓営業を担い、在籍約2年の間、同世代社員の中で常にトップの営業成績を残す。

2012年、祖父にあたる2代目忠雄が二度目の脳梗塞を患い、家業を継ぐことを決意。2013年4月、中尾食品工業入社。

2013年11月、本人たっでの希望で3代目の父康司より代表を引継ぎ、25歳の若さにして創業86年(現在91年)の歴史を誇る中尾食品工業の4代目経営者に就任。同時に世界最年少の蒟蒻屋社長となる。

海外ではまだ馴染みの薄いこんにゃくを世界中の人に食べてもらいたいと5年もの間思案に暮れ、生芋こんにゃくの健康・美容効果を最大限に生かした「生芋こんにゃくスムージー」の開発に着手。自らが創業者としてこんにゃくの食文化を広めたいという思いから、2018年株式会社 Mariposaを創業、代表取締役会長に就任。

スムージーブランド「Konjac+」の事業開発と店舗展開を推し進め、海外進出も果たす。中尾食品工業の「菊松こんにゃく」ブランドの継承・発展と共に、国内外で愛される生芋こんにゃくの世界づくりに挑み続けている。

