白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号

NEWS RELEASE

こめこうじ

米 麹 ドリンク初の特定保健用食品(トクホ) おなかの調子を整える「白鶴 さらりと飲む米 麹」を発売

白鶴酒造株式会社(本社:神戸市、社長:嘉納健二、資本金:4億9,500万円)は、特定保健用食品(※1)の 清涼飲料水「白鶴 さらりと飲む米麹」を2020年1月31日(金)から全国で発売します。

「白鶴 さらりと飲む米麹」は、米と米麹を糖化させて作った米麹ドリンクで 初めて特定保健用食品として許可されました。難消化性デキストリン(※2)が 含まれているので、おなかの調子を整える効果があります。食物繊維が不足し がちな方や、おなかの調子が気になる方に適しています。すっきりした甘さと さらりとした飲み口で、毎日おいしく続けやすい味わいです。

酒造りの重要な原料の1つである米麹は、豊富な栄養素が含まれ、飲む点滴とも言われる甘酒の原料としても認知されています。また近年、米麹をはじめとする発酵食品は、美容や健康に良いというイメージが急速に広がっています。そこで、米麹ドリンクに難消化性デキストリンを配合し、トクホ商品として展開することで、「おなかの調子が気になる」お客様の健康を応援します。

▼商品情報サイト

http://www.hakutsuru.co.jp/product/tokuho/sarari_koji.shtml

※1 「おなかの調子を整える。」など、健康の維持増進に役立つ効果の表示が認められた食品のこと。表示されている有効性や安全性について国の審査を受け、製品ごとに消費者庁から許可を受けています。

※2 天然のでん粉(とうもろこし由来)を原料とした水溶性の食物繊維。



商品名 白鶴 さらりと飲む米麹

容量/容器 190g/缶

原材料名 米こうじ(国産米)、蜂蜜、難消化性デキストリン(食物繊維)、

米/乳酸、甘味料(スクラロース)

価格 オープン価格

関与成分 難消化性デキストリン (食物繊維として)

表示許可難消化性デキストリンが含まれているのでおなかの調子を整えます。

※1 日当たり 1 本 (190g) を目安にお飲みください。

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL: 078-856-7190 (休祝日を除く月~金 9:00~17:00) 白鶴ホームページ: http://www.hakutsuru.co.jp/customer/





白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 西田·植田·大岡

TEL: 078-822-8901 FAX: 078-822-1456 e-mail: koho@hakutsuru.co.jp