

ロフトで販売1位を獲得した楽トレ fit「ほぐせ BAR」などの開発企業が販路を拡大 さらに、地球にやさしい酵母プロテインの販売開始に伴い新規代理店募集

～おうちトレーニング”需要に対応 ウェルネス関連商品事業を5年後に現状比6倍の6億円規模に～

関西16ヶ所でスポーツジム、ヨガ・ピラティススタジオを経営する株式会社サップス（所在地：兵庫県西宮市 代表取締役社長：中瀬敏和）は、自社オリジナルブランドのウェルネス関連商品の新規代理店の募集を11月1日から開始します。コロナ禍によって、スポーツジムを取り巻く環境は一変しました。人との接触を避けるためにジム通いをあきらめる人がいる一方、オンラインプログラムや自宅トレーニングのグッズといった“おうちトレーニング”市場が拡大しています。このため商品販売を強化し、場所を問わず、人々が健康になるお手伝いができる企業へと変革を進めます。これにより、ウェルネス関連商品を開発・販売するウェルネスプロダクト事業の売上高を、5年後に現状比6倍の6億円規模に拡大します。

ジム運営ノウハウをいかした商品開発20点 トレーニングのグッズ「ほぐせ BAR」が販売25000本を達成

サップスはジムの利用者の声をもとにしたマーケティングで、健康グッズやトレーニングマシンなど約20点のウェルネス関連商品を提案・販売しています。直近では、自宅トレーニングのグッズ「ほぐせ BAR」が、累計販売25000本を達成し、栄ロフト（愛知県）と札幌ロフト（北海道）において、約300種類ある「おうちトレーニンググッズ」の中で売れ筋第一位を獲得しました。現在サップスは他系列ジムを中心に約150店舗と商品供給を契約しています。新たに、これまで取引のなかったヨガスタジオやパーソナルジムなどで代理店網を増やしていきます。



累計販売25000本を達成した「ほぐせ BAR」

健康美には良質なタンパク質が不可欠 国産の酵母プロテインを開発し10月に外販スタート



現代人は、食生活の偏りや過度なダイエットにより、タンパク質が不足気味。健康美には良質なタンパク質が不可欠、との考えからプロテインを開発しました。

プロテインはこれまで、牛乳由来のホエイと大豆由来のソイが一般的でしたが、「酵母プロテイン」は、グルコースを原料としてパン酵母で発酵・抽出した原料。製造工程における消費エネルギーが低く、環境にやさしい素材です。ホエイプロテインと同等のタンパク質濃度と、ソイプロテインと同等の吸収速度を兼ねそそえた、いわば“いいとこ取り”ができる新たなプロテインです。現在、国内で流通する酵母プロテインはほとんどが輸入原料ですが、サップスは安心安全な国産原料を使い、プロテイン特有の味のクセを軽減するブレンドをオリジナルで開発しました。ジムや家庭でのトレーニングプログラムと組み合わせた効果的な指導で、お客様の健康を実現します。

本件に関するメディア及び商品へのお問い合わせ先

株式会社サップス 広報担当 山下・高田 代理店担当 中武・藤岡

〒663-8166 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 ホテルヒューイット甲子園5F

Tel : 0798-43-9251 Fax : 0798-43-9252 携帯 : 090-3870-9337

e-mail : info@sa-ps.jp ホームページ: <https://sa-ps.jp/>

参考資料

■ ウェルネスプロダクト事業

【サップスが提供するの売れる商材】

数多あるスポーツ関連グッズ。どの商品がお客様に喜ばれているのか、売れるのか、という情報と商品であることが重要です。直営店での商品販売実績のもと、マーケットの情報を保有・分析し、商品販売からセールのご提案、マシンやソフトの販売までを行っています。

【委託販売による支援】

商品事業部では委託販売方式で商品を提供しています。そのため、売れ残った商品の買い取り、過剰在庫の心配もなく、リスクを背負わない商品販売を可能にしています。

リスクがない委託販売方式で店舗様を強力に支援

Saps商品事業部では委託販売方式で商品をご提供しています。ですので、売れ残った商品を買取ったり、在庫を抱えて困ることはありません。まったくリスクを背負わずに商品を販売していただくことができます。

リスクがない理由（サップスの委託販売方式）



売れ筋情報など心強いサポート付き！



【オリジナル商品ブランド<楽トレfit>】

よい商品をより安くより安心して使っていただくために、オリジナル商品の開発にも取り組んでいます。



オフィシャルサイト
オンラインショップ



<https://rakutore-fit.com/>

<https://rakutorefit.base.shop/>

【中古マシン販売】

フィットネスクラブ、スポーツジム、スイミングスクール、学校などの各種施設に向けて業務用マシンをご紹介・販売。

発注してからご希望のカラーの塗り替え、シーートの張り替えなどを実施するだけでなく、摩耗した部品などは交換し、マシンの機能性を保ち、新品のようにキレイな状態に仕上げながら納品します。フィットネスジムなどのコンサルティングも手がけているからこそ、業種、設置スペース、予算に合わせたご提案も可能です。ご提案からマシンの修理、運送・設置まで、トータルでサポートしています。

オフィシャルサイト <http://www.training-machine.com/>

■酵母プロテイン詳細

	ホエイ プロテイン	ソイ プロテイン	酵母 プロテイン
タンパク質 含有量	○	△	○
タンパク質 吸収率	◎	○	◎
アミノ酸 含有	○	○	◎
満腹感 腹持ち	△	○	◎

ホエイとソイのイイトコ取り!

栄養素組成の比較

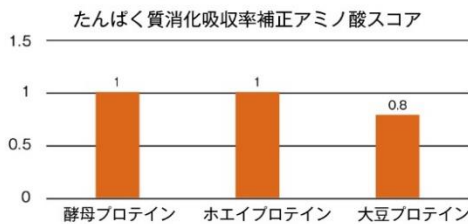
タンパク質の含有量は高く、食物繊維も豊富なので、腸管の健康に良く腸内細菌叢の正常化に役立つと考えられます。

成分	酵母 プロテイン	ホエイ プロテイン	大豆 プロテイン
タンパク質 (乾燥物換算)	80%	80%	65%
脂肪	5%	5.6%	1.7%
灰分	5%	4%	5.4%
食物繊維	3%	0%	20.9%

※栄養素組成はロットによりバラつきがございます。※ホエイプロテイン・大豆プロテインは濃縮物としての計算
※メーカー調べ

高いタンパク質消化吸収率

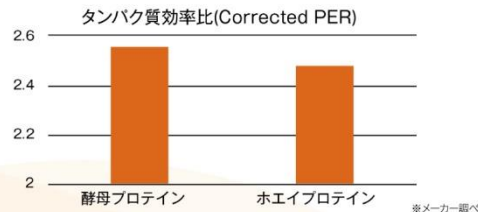
たんぱく質消化吸収率補正アミノ酸スコア法(PDCAAS)*という方法で品質を評価したところ、酵母プロテインのスコアはホエイプロテインと同等であり、大豆プロテインより高いことがわかりました。



*たんぱく質消化吸収率補正アミノ酸スコア法(PDCAAS):従来のアミノ酸スコアに消化吸収率を加えたもので、たんぱく質の品質を評価する最新の方法。国際的に妥当とされるもので、指数は1.0が最高値です。
※メーカー調べ

高いタンパク質効率比

タンパク質効率比(Corrected PER):食事タンパク質の栄養価を判定する生物学的方法の一つ。食べたタンパク質1gあたり何g体重が増加したかの数値で、カゼインの数値を基準とした比率です。酵母プロテインの効率比はホエイプロテインより高いです。



※メーカー調べ

■株式会社サップス概要 <https://sa-ps.jp/>

社名	株式会社サップス
所在地	〒663-8166 兵庫県西宮市甲子園高潮町 3-30 ホテルヒューイット甲子園 5F
資本金	3,200 万円
代表者	中瀬 敏和
設立	2002 年 9 月
従業員数	681 名 (社員 50、パート・アルバイト 271 名、契約インストラクター360 名)
事業内容	スイミング・フィットネスクラブ等の運動施設の経営・運営・企画・開発 フィットネス用品・スポーツ用品・健康器具・医療器具・節水器具・アパレル用品・福祉用品・健康食品の販売 コンピュータシステムの企画・開発・管理・運営及びコンサルティング イベントの企画・立案・請負業務 前各号に付帯する業務