

大好評『きのこペースト』の第二弾商品が新登場！ ホクト監修の新商品「きのこペースト バジル&マヨディップ」販売開始！

「健康長寿日本一の国」信州で育まれた食や健康にまつわる商品を発信するオンラインショップ「Shinshu Wellness Labo」では、2023年7月17日から、きのこ総合企業のホクト株式会社とTOKYO FMIによる『菌活 ENERGY for SUMMER』とコラボレーションし誕生したオリジナル商品「まるごときのこペースト」を販売しております。ご好評につき、この度シリーズ第二弾商品として「きのこペースト バジル&マヨディップ」を2023年10月6日から販売開始いたしました。



まるごときのこペーストとは

きのこが好きな方は、様々な料理に。きのこの味と香りは控えめなので、きのこが苦手な方でも食べやすい味わいの『まるごときのこペースト』。きのこのうま味と栄養をお手軽に、まるごと味わえる便利な万能うま味調味料で、様々な料理に活用できます。



まるごときのこペーストの活用例（一例）



使い方は自由自在！

- パンに塗って簡単きのこトーストに
 - 牛乳に溶いて即席ポタージュに
 - チャーハンの味の決め手に
 - 唐揚げの下味に ● 卵の代わりにお菓子に
 - ハンバーグやつくねのつなぎに
 - ディップソースに ● 和えものやサラダに
 - レンジで加熱するだけでせいんべいに
 - ホワイトソースの代わりにしてグラタンに
 - 離乳食や介護食に
- ・・・など、様々な料理に簡単に活用できます。

【きのこペーストに関する詳しい情報】 サイトURL：https://www.hokto-kinoko.co.jp/kinoko_paste/

シリーズ第二弾「きのこペースト バジル&マヨディップ」が新登場！



新発売

【きのこペースト バジル&マヨディップ】

「まるごときのこペースト」を60%使用し、きのこが好きな方はもちろん、きのこが苦手な方でも食べやすい味わいのヘルシーなディップソース。きのこの栄養をお手軽に摂取でき、うま味が豊富なので塩分控えめでもコク深い味わいです。香り高いこだわりの生バジルを使用しており、味わい深いつものメニューを手軽に格上げしてくれます。野菜スティックやサラダ、パンやクラッカーに塗ったり、揚げ物につけたり、タルタルソースの代わりに使ったり、ヘルシーで美味しく様々な料理に活用できます。



内容量(1本あたり)	160g
原材料	きのこ類(しめじ、エリンギ)(長野県産)、マヨネーズ、米みそ、砂糖、醸造酢、発酵調味液、バジル、にんにく、黒胡椒、食塩/加工澱粉、酸味料、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・りんご・大豆を含む)
賞味期限	製造より約6ヶ月 ※詳細は枠外下部に記載
保存方法	常温 直射日光を避け、なるべく涼しい場所で保存してください。
製造者	(株)くるまや 長野県北佐久郡御代田町馬瀬口876
栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー194kcal、脂質16.3g、食塩相当量0.6g、たんぱく質1.4g、炭水化物10.3g(推定値)

・アレルギー物質(特定原材料等): 卵・りんご・大豆

「きのこペースト バジル&マヨディップ」及び「まるごときのこペースト」のご購入について

「きのこペースト バジル&マヨディップ」及び、まるごときのこペーストは、オンラインショップ「信州ウェルネスラボ」にてご購入いただけます。

【サイトURL】: <https://www.shinshu-wl.com/>

※信州ウェルネスラボとは

雄大な山々に囲まれ、清らかな水と澄み切った空気の中で育まれた信州の食の恵みや魅力を発信し、「長寿の国」信州から健康をお届けする通販サイト(運営:株式会社MU FACTORY(長野県長野市))





■ **ダイエットに！**

低カロリーで食物繊維が豊富なため、ヘルシー料理の強い味方です。



■ **紫外線&乾燥対策に！**

美容ビタミンとも呼ばれるビタミンB群が代謝を促し、皮膚や髪の再生をサポート。



■ **腸を整える！**

食物繊維が腸の老廃物の排出を促すと共に善玉菌のエサとなり腸を整えます。



■ **冷えや寒さ対策！**

葉酸やナイアシンはエネルギー代謝に関わり、血行を正常に保ち冷え&寒さ対策に。



■ **免疫維持をサポート！**

βグルカンが免疫維持を助け、風邪や不調に負けない身体づくりを応援します。



■ **ぐっすりサポート！**

オルニチンが睡眠の質を保ち、気持ちのよい目覚めをサポートします。



■ **リラックスしたい時に！**

GABAが神経の興奮を抑制し、気持ちを落ち着かせます。



■ **スポーツに！**

きのこに豊富な「潤滑栄養素」は食べたものを身体の中で働かせることで、効率の良いエネルギーづくりや筋肉、骨づくりに役立ちます。



■ **デトックスに！**

カリウムが体内の余分な塩分の排出を促し、溜め込みにくい身体づくりを応援します。



■ **アルコールケアに！**

肝臓で重要な働きをするオルニチンの働きで、アルコールケアをサポート。



■ **丈夫な骨づくりに！**

ビタミンDがカルシウムの吸収を助けることで、お子様の成長やケガをしにくい骨づくりに役立ちます。



さらに、うま味が豊富な「きのこペースト」を使うことで、

■ **料理の塩分や糖分、カロリーを抑える！**

■ **デザートやおつまみを含めあらゆる料理できのこの栄養が摂れる！**



■ **本リリースに関するお問い合わせ** ■

Shinshu Wellness Labo 代表:宗石(ムネイシ)
TEL:026-247-8604 / Mail:muneishi@mu-factory.com