

## 現役管理栄養士・栄養士の94%が利用したいと回答！ 金の青汁シリーズ「純国産大麦若葉100%粉末」

### 「青汁」に関する管理栄養士・栄養士118名のヒアリング結果が明らかに

「金の青汁」シリーズ「純国産大麦若葉100%粉末」を展開する株式会社日本薬健（本社：東京都港区新橋二丁目20番15号、代表取締役：丸山 忠生）は、管理栄養士92名、栄養士26名、合計118名を対象に、「金の青汁」や「青汁」に関するWEBアンケート及び座談会によるヒアリングを2017年1月に実施致しました。

本アンケートにおいて「純国産大麦若葉100%を利用したいと思いませんか？」という設問に対し、現役の管理栄養士・栄養士の94%が利用したいという回答結果が得られました。

「純国産大麦若葉100%粉末」に興味を惹かれた具体的な理由として、「材料のすべてが日本産で安心・安全であること」とが全体の約8割を占め、続いて「無農薬栽培、放射能や残留農薬検査など徹底した品質管理であること」（67%）、「材料の配合、栄養素がはっきりとわかること」（59%）、「食物繊維が豊富（全体の40%）であること」（47%）、「毎日続けられる価格感(1日3杯で約100円)であること。」（42%）が挙げられました。

また、「青汁材料の産地について、国産原料と海外産の青汁のどちらを購入したいと思いませんか？」という設問に対しては、全体の約9割が「国産の青汁」と回答いただきましたので、商品に使用している原料全てを「純国産」にこだわっている本商品の「安全性」と「高品質性」を評価いただけた事が伺えます。

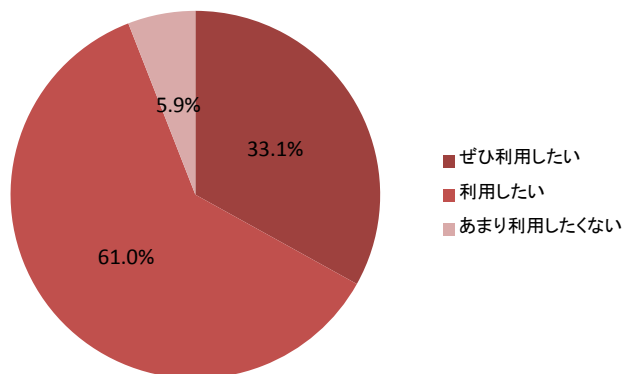
また、青汁を飲むシチュエーションとして、82%の管理栄養士・栄養士が「朝食時」に飲むことをおすすめしています。青汁には食物繊維、ビタミン、ミネラルなど多くの栄養素が含まれているため、栄養が偏りがちなダイエット時、生野菜が食べられない海外出張者、単身赴任者の方にもおすすめという意見も挙がりました。

その他の調査結果と詳細は別紙グラフをご覧ください。

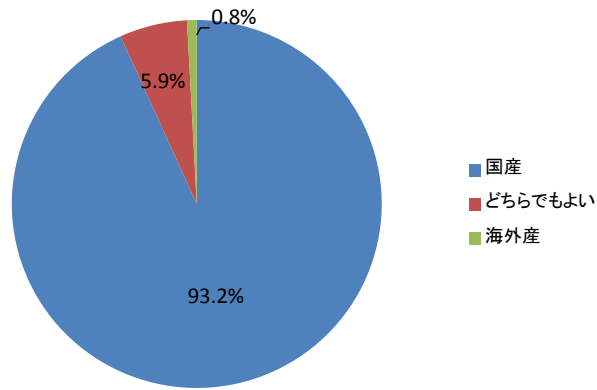
日本薬健は今回頂いた回答を参考にし、今後とも皆様に愛される商品をご提供してまいります。

#### ◎ 調査結果

##### ■ Q1. 「純国産大麦若葉100%」を利用したいと思いませんか？（回答118名）



■Q2.青汁材料の産地について、国産原料と海外産の青汁のどちらを購入したいと思いますか？  
(回答118名)



■Q3.「純国産大麦若葉100%粉末」であなたは興味を惹かれた内容は何ですか？  
あてはまるもの全てを選んでください(複数回答可 回答118名)

- すべてが日本産で安心・安全であること・・・81%
- 無農薬栽培、放射能や残留農薬検査など徹底した品質管理であること・・・67%
- 材料の配合、栄養素がはっきりとわかること・・・59%
- 食物繊維が豊富(全体の約40%)であること・・・47%
- 毎日続けられる価格感(1日3杯で約100円)であること・・・42%

■Q4.青汁を飲むとしたら、どのようなシチュエーションが良いと思いますか？  
(複数回答可 回答118名)

- 朝食時に・・・82%
- ダイエット中に・・・27%
- 昼食時に・・・24%
- 夕食時に・・・24%
- 空腹時に・・・24%
- お酒を飲む時(又は前後)・・・11%
- 二日酔いの時・・・11%
- 寝る前に・・・11%

■Q5.あなたが青汁を飲むとしたら、水で溶かして飲む以外にどのような飲み方をしたら良いと思いますか？(複数回答可 回答118名)

- 牛乳に溶かして飲む・・・59%
- パンケーキなどの生地に混ぜる・・・43%
- ヨーグルトに混ぜる・・・40%
- お茶に溶かして飲む・・・16%
- その他・・・14%

## ◎ 調査概要

- ・対象：栄養管理士92名、栄養士26名 合計118名  
(20代17%、30代37%、40代33%、50代10%、60代3%)
- ・実施日：2017年1月
- ・実施方法：WEBによるアンケート及び座談会によるヒアリング

## 【商品概要】

商品名：純国産大麦若葉100%粉末

内容量：3g (スティック) × 14パック、22パック、46パック、90パック

価格：オープン



## 【金の青汁 純国産大麦若葉100%粉末 商品特徴】

### ①九州産の大麦若葉を使用

九州産の大麦若葉を惜しみなく100%配合し、契約農家による無農薬栽培。  
香料・着色料などは一切無添加です。

### ②豊富な栄養をおいしい味で飲みやすく

抹茶風味で、青汁特有の青臭さをなくしたスッキリとした味。  
食物繊維、ビタミン、ミネラルなどいろんな栄養素がたっぷり、  
野菜不足の改善におすすめです。

### ③鮮度を保つ製法・品質

鮮度にこだわり、収穫から24時間以内に粉砕加工。  
更に鮮度を保持するため、「フレッシュパック方式」を採用。  
この製法ではパック中の酸素が少なくなるため、  
粉末が酸化されにくく、大麦若葉のおいしさが長持ちします。

ウェブサイト：<http://www.nihon-yakken.co.jp>