

NEWS

くらしの和漢シリーズ、新商品 4 品発売

— 手軽に、ちゃんと、和漢入門。 —

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、薬日本堂監修で、美しく、すこやかな毎日をサポートする“和漢素材”を配合した「くらしの和漢」シリーズのパッケージを大幅にリニューアルし、併せて「くらしの和漢 貝柱粥」(税抜 230 円)、「くらしの和漢 参鶏湯スープ」「同 酸辣湯スープ」「同 麻辣火鍋風スープ」(税抜 160 円)を 2018 年 8 月 27 日(月)より全国で新発売いたします。健康が気になり始めた女性をターゲットに、より分かりやすく・おいしく健康をサポートしてまいります。



【NEW】

【NEW】

【NEW】

【NEW】



永谷園は「健康もおいしく」。

高齢化社会、ストレス社会などを背景に、ますます健康への関心が高まっています。そのような中、永谷園も健康食品への取り組みを強化していきます。「味ひとすじ」の理念のもと、「健康もおいしく」をテーマに“毎日の食事で健康をサポート”する商品を開発してまいります。

和漢素材に着目

永谷園が着目したのは、東洋の健康思想に基づいた「和漢素材」です。東洋の健康思想には、健康のためには、日々の食生活や生活習慣を整えることが重要という考え方があり、永谷園でもその考え方に共感しました。そこで、和漢素材を配合し、手軽に毎日の食事にとりいれていただける「和漢食」シリーズを展開しています。

※和漢素材とは。

東洋から日本に伝わった植物や動物などの健康素材を、日本人の体質や風土に合わせて発展させたもの。

「薬日本堂」監修

薬日本堂株式会社(社長:河端 雅枝、東京都品川区)は、1969年の創業以来、東洋の健康思想をもとに、ライフスタイルの提案を行っています。本シリーズは本格的な和漢素材配合であることから、知見の深い薬日本堂様に監修していただきました。配合する和漢素材の選定の他、品質なども含めてアドバイスをいただきました。

薬日本堂ホームページ : <https://www.nihondo.co.jp/>

商品特長

- ・薬日本堂の監修で、美しく、すこやかな毎日をサポートする、和漢素材を配合した食品シリーズです。
- ・控えめな塩味、化学調味料不使用のやさしい味わいです。

【お粥】

- ・国産米を軟らかく炊き上げたお粥です。
- ・湯せん または 電子レンジで温めても、温めずにそのままでも、おいしくお召し上がりいただけるレトルト食品です。

*くらしの和漢 鶏粥

・5種の和漢素材(ハトムギ、ウイキョウ、高麗人参、サンザシ、生姜) + オルニチン 25mg を配合し、「元気」「キレイ」「ポカポカ」をサポートする商品です。

- ・鶏の旨味に、ウイキョウと生姜の風味がアクセントになっています。

*くらしの和漢 五穀粥

・8種の和漢素材(もち麦、ハトムギ、もちきび、もちあわ、黒米、高麗人参、なつめ、クコの実) + ビタミン E(※) を配合し、「若々しさ」「キレイ」をサポートする商品です。

※ビタミン E 1.89mg を配合した栄養機能食品です。

ビタミン E は、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。

- ・「五穀」にもち麦、ハトムギ、もちきび、もちあわ、黒米を使用し、鰹と昆布の和風だし仕立てのお粥です。

*くらしの和漢 貝柱粥【NEW】

・5種の和漢素材(高麗人参、なつめ、サンザシ、クコの実、生姜) を配合し、「元気」「ポカポカ」をサポートする商品です。

- ・貝の旨味に、生姜の風味がアクセントになっています。

【スープ】

- ・3袋入りで、ご家庭で、職場で、様々なシーンで手軽にお楽しみいただけます。

*くらしの和漢 参鶏湯スープ【NEW】

・5種の和漢素材(生姜、高麗人参、クコの実、なつめ、白ごま) + コラーゲン 1,000mg を配合し、「キレイ」「元気」「ポカポカ」をサポートする商品です。

- ・丸鶏の旨味が溶け込んだやさしい味わいに生姜の風味がアクセントになっています。
- ・具には雑穀パフ、鶏肉、ねぎ、赤ピーマン、ごまが入っています。

*くらしの和漢 酸辣湯スープ【NEW】

・5種の和漢素材(高麗人参、陳皮、なつめ、白ごま、黒胡椒) を配合し、「元気」「キレイ」をサポートする商品です。

- ・黒酢と酢の酸味の中に胡椒と唐辛子の辛味を効かせたくせになる味わいです。
- ・具には椎茸、かきたま、ねぎ、ごまが入っています。

*くらしの和漢 麻辣火鍋風スープ【NEW】

・13種の和漢素材(生姜、唐辛子、花椒、リュウガン、なつめ、クコの実、陳皮、ウイキョウ、ケイヒ、八角、チョウジ、山椒、白ごま) を配合し、「ポカポカ」「キレイ」をサポートする商品です。

- ・中国料理の火鍋をイメージした花椒が香る辛いスープです。
- ・スパイシーな和漢素材を使用することで、本格的な味わいに仕上げています。
- ・具には鶏肉、ねぎ、生姜、赤ピーマン、ごまが入っています。

【くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク】

・13種の和漢素材(八角、なつめ、高麗人参、ミツカトウ、ケイヒ、ペニバナ、くちなし、アサ種子、生姜、ダイダイ果実、甘草、ハッカ、花椒) を配合し、「元気」「キレイ」をサポートする商品です。

- ・黒酢とはちみつのベースに、ほんのり和漢素材が香る、甘く、飲みやすい味わいです。
- ・3倍希釈タイプの飲用酢です。冷水はもちろん、お好みで炭酸水や牛乳、お湯、お酒等で割ってもおいしくお召し上がりいただけます。また、ドリンクとしてだけでなく、野菜と和えるマリネなどの料理でも幅広くお使いいただけます。
- ・飲み終わった後も捨てやすい、キャップ付き紙パックです。

商品概要

商品名	鶏粥	五穀粥	【NEW】 貝柱粥	【NEW】 参鶏湯スープ	【NEW】 酸辣湯スープ	【NEW】 麻辣火鍋風 スープ	はちみつ和漢酢 ドリンク
パッケージ							
テーマ	元気 キレイ ポカポカ	若々しさ キレイ	元気 ポカポカ	キレイ 元気 ポカポカ	元気 キレイ	ポカポカ キレイ	元気 キレイ
和漢素材	5種	8種	5種	5種	5種	13種	13種
	ハトムギ ウイキョウ 高麗人参 サンザシ 生姜	もち麦 ハトムギ もちきび もちあわ 黒米 高麗人参 なつめ クコの実	高麗人参 なつめ サンザシ クコの実 生姜	生姜 高麗人参 クコの実 なつめ 白ごま	高麗人参 陳皮 なつめ 白ごま 黒胡椒	生姜 唐辛子 花椒 リュウガン なつめ クコの実 陳皮 ウイキョウ ケイヒ 八角 チョウジ 山椒 白ごま	八角 なつめ 高麗人参 ミツカトウ ケイヒ ベニバナ くちなし アサ種子 生姜 ダイダイ果実 甘草 ハッカ 花椒
補足素材	オルニチン 25mg	ビタミンE 1.89mg 栄養機能食品	—	コラーゲン 1000mg	黒酢入り	—	—
表示内容量	220g			20.7g (6.9g×3袋)	19.5g (6.5g×3袋)	15.3g (5.1g×3袋)	500ml
荷姿	8P×4B			10P×8B			6P×2B
希望小売価格	税抜 230 円			税抜 160 円			税抜 630 円
賞味期間	12ヵ月						
発売地区	全国						
発売年月日	8月以降順次		2018年8月27日(月)				8月以降順次

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
 報道各位からのお問い合わせ先 (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519