

MURO、FOODEX JAPAN 2024で

「有機玄米甘酒“Bioene”」新発表

麴専門店MUROが新KOJI DRINK 有機玄米甘酒を店頭販売

東京都新宿区神楽坂に本社を置く株式会社コラゾン(本社:東京都新宿区神楽坂 代表取締役 大村 智則)が運営する麴の専門店MUROは、2024年3月5日から8日まで開催されるFOODEX JAPAN 2024 (第49回国際食品・飲料展、場所:東京ビッグサイト)において、「KOJI DRINK “Bioene”」の発表と販売を開始します。

MUROは2017年の開業以来、美味しく健康機能性の高い天然の麴甘酒飲料や麴調味料の開発に注力し、自社店舗やEC店舗での販売および、ホテル、レストラン、自然食品店、航空会社、スポーツチーム、ジム、サロンなどに提供先を広げて参りました。MURO神楽坂店の直近3年間の甘酒単独の売上推移は、2021年前年比172%、2022年前年比134%、2023年前年比120%と、着実に伸長しています。(MURO神楽坂店データ)

コロナ禍での健康意識の高まりに伴う発酵食品への需要増加と、この間寄せられてきた玄米と有機食材への関心の高まりを受け、この度MUROでは美味しく手軽に摂取できる有機玄米甘酒「KOJI DRINK “Bioene”」の新発売を決定いたしました。



朝食の代替品としておすすめの有機玄米甘酒「KOJI DRINK “Bioene”」左:720ml 価格2,160円(税込) / 右:300ml 価格1,296円(税込)

有機 (Bio) な食材でエネルギー (Energy) を摂取して欲しい

九州産の有機玄米を使用し大分の酒蔵にて製造、噛み応えのある心地よい食感と、ほのかに香ばしく、天然のブドウ糖の優しい甘さを追求しました。白米以上に含まれるタンパク質やビタミンB群、食物繊維も気軽に摂取可能※で、「KOJI DRINK “Bioene”」は朝食の代替品として、寝る前のリラックスタイムや、忙しい現代人のエネルギー補給、お子様のおやつや受験生の夜食としても最適です。ノンアルコール飲料の為、妊娠中・授乳中の女性にもおすすめです。



Bioeneを製造する大分県の酒蔵



有機JAS認定を取得しています。

| | 白米 | 玄米 |
|---------|---------|---------|
| エネルギー | 156kcal | 152kcal |
| たんぱく質 | 2.5g | 2.8g |
| 脂質 | 0.3g | 1.0g |
| 炭水化物 | 37.1g | 35.6g |
| - 糖質 | 35.6g | 34.2g |
| - 食物繊維 | 1.5g | 1.4g |
| マグネシウム | 7mg | 49mg |
| 鉄 | 0.1mg | 0.6mg |
| ビタミン E | 0mg | 0.6mg |
| ビタミン B1 | 0.02mg | 0.16mg |
| ビタミン B2 | 0.01mg | 0.02mg |
| ビタミン B6 | 0.02mg | 0.21mg |
| 葉酸 | 3μg | 10μg |
| 食塩相当量 | 0g | 0g |

※白米と玄米の栄養成分比較(日本食品標準成分表2020年版(八訂)より)

"Bioene"のネーミングは有機 (Bio) とエネルギー (Energy) を組み合わせ、有機な食材で手軽にエネルギーを摂取して欲しいというMUROの想いを込めています。天然なエネルギー源としての甘酒を表現し、パッケージデザインでは、自然をイメージするダークグリーンのボトルに麹菌の発酵するイメージ、有機自然素材の純粋さと玄米の天然さをアート(イラスト:ほりはたまお、アートディレクション:関 翔吾)で表現しています。

イラストレーター
ほりはたまおアートディレクター
関 翔吾

特別なシーンや、こだわりの詰まったオーガニックギフトとして

シックなデザインの入ったギフトセットは、オーガニック・ナチュラル志向の方にもおすすめです。毎日の健康をサポートする米麹甘酒は、贈られて嬉しいギフトとして定着し、幅広い機会に利用されています。今回発売するBioeneは、大切な方の健康を気遣うギフトとして、家族や親族、上司や友人へのギフトに適した箱入り(720ml×2本入り)のセットをご用意しています。



Bioene 720ml: 価格2,160円(税込)



Bioene 300ml: 価格1,296円(税込)



ギフトセット(720ml×2本): 価格5,400円(税込)

飲料開発ペアリングのスペシャリスト香飲家(KOU IN KA)とのコラボレーションによるレシピ提案

ソバキュリアスというアルコールを飲まない生き方が世界各国で広がっています。「ノンアルコール派の方たちを楽しませるのも飲食業の課題」として活動する香飲家のお二人(片倉康博、田中美奈子)と、「飲み続けることで健康効果が期待できる甘酒を毎日飲み続けて欲しい」というMUROの想いが重なり、Bioeneを使ったオリジナルレシピ開発を行いました。ご自宅でBioeneをより楽しんでいただくために、また、カフェやレストランでのドリンク提供にも役立つレシピとなっています。

香飲家
片倉 康博香飲家
田中 美奈子

レストランやカフェメニューとしてもおすすめのBioeneを使用したアレンジレシピ

Bioeneブランドサイト：www.bioene.tokyo

この製品は、FOODEX JAPAN 2024にて展示され、
3月5日より株式会社コラゾンの自社店舗「麴専門店MURO神楽坂」および自社EC店舗等で販売を開始いたします。

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>MURO</p> <p>麴専門店MURO神楽坂</p> <p>www.kojidrink.jp</p> <p>MUROの使命 大学や研究機関のアカデミアの皆様と協力し、麴の可能性を解き放ち、健康や食に関連する社会問題の解決に貢献する。</p> <p>MUROのビジョン 2050年にワールドカップ優勝を目指す 日本代表サッカーチームをMUROの商品で優勝実現のサポートをする。</p> <p>設立年:2017年 本店所在地:東京都新宿区神楽坂1-12-6</p> | <p>CORAZON</p> <p>会社情報 会社名:株式会社コラゾン 事業内容:麴の専門商社、生活雑貨の商社 本社所在地:東京都新宿区神楽坂1-12-6 2F 代表取締役:大村 智則</p> <p>お問い合わせ先 担当者名:株式会社コラゾン ブランディング部 プレス 岩崎 圭子 TEL:03-5579-2328 FAX:03-5579-2329 E-mail:iwasaki-k@corazon.jp</p> |
|---|---|---|