PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年11月6日
株式会社コラゾン

「麹」×「家電」で、忙しい毎日に無理なく続く美味しい健康習慣を。パナソニックのfoodable新コース『麹ウェルネス85DAYS』を監修

麹を「知っている」から「毎日使える」へ。85日間で使いこなしをサポート

麹専門店MUROを運営する株式会社コラゾンは、現代人のライフスタイルに合わせた新しい食の提案として、パナソニックが提供する家電と食のサブスクリプションサービス「foodable（フーダブル）」の新コース『麹ウェルネス85（はっこう）DAYS』の監修を手掛けます。本プランは、麹調味料を毎日の食事に取り入れながら、麹の基本から日々の料理への取り入れ方、自分なりの活用方法まで継続的に学びを深めることで、健康的な食習慣づくりをサポートするコースです。

本コースは、麹をテーマとして、特定の家電の利用を前提とせず、“食材”と専門家監修の“学び”を組み合わせた、新たなコースとなっております。特別な手間をかけずに毎日の食卓へ「麹」を取り入れる体験をお届けするコースです。3つの麹商品と全12回の学びコンテンツをセットにし、税込3,980円で提供いたします。



左から「麹ウェルネス85DAYS」スタートブック、4種のハーブ麹、塩麹、FLORE KOJI JAM ココア、全12回の学びコンテンツのイメージ

提供内容

麹ウェルネス85DAYS	○「麹ウェルネス85DAYS」スタートブック ○ 4種のハーブ麹 ○ 塩麹 ○ FLORE KOJI JAM ココア ○ 全12回の学びコンテンツ （メルマガ配信、WEBコンテンツ）	3,980円（税込）
詳細はこちらから＞ https://foodable.jpn.panasonic.com/course/koji85		

CORAZON

開発の背景：「身体に良さそう」から「毎日使える」へのアップデート

日本の食文化である「麹」は、旨みや発酵という観点から国内外で注目を集めており、MUROでも2026年10月にパリで開催された世界最大級の食品見本市「SIAL Paris」へ出展するなど、世界的な広がりを見せています。一方で、国内のお客様からは、「塩麹を買ってみたけれど、お肉を漬ける以外の使い方が分からない」「使い切れずに冷蔵庫に残ってしまった」といったお声も多く、麹を「知っている」ことと「毎日の食卓で使える」ことの間には課題がありました。

そこで、商品を単にお届けして終わるのではなく、「くらしに寄り添う食体験と学びを通じて、忙しい方でも今の生活の延長線上で無理なく使い続けられる体験」を両社で共同企画いたしました。



3つの麹商品を使って調理したメニューのイメージ

新コース「麹ウェルネス85DAYS」の特徴

1.料理の幅を広げる3種類の厳選「麹」商品をお届け

基本となる「塩麹」、洋風の料理にも使える「4種のハーブ麹」、そして朝食のパンや間食にも合わせやすい「FLORE KOJI JAM ココア」の3商品をお届けします。

2.使いこなしをサポートする全12回のコンテンツ配信

コース期間中、会員向けメルマガおよびマイページの会員限定ページにて、全12回に分けてコンテンツを配信します。麹の基礎知識をはじめ、ご家庭でお使いの調理家電も活用できるレシピやコラムなどをお届けし、麹の活用を継続的にサポートします。

コース利用終了後も、ご自身のペースで麹生活を続けていただけるよう「麹ウェルネス 85DAYS」コースとは別に、「基本調味料セット（塩麹・醤油麹・甘麹）」「アレンジ調味料セット（4 種のハーブ麹・トマト麹・にんにく麹）」「KOJI JAM ／ DRINK セット（麹マンゴージャム・麹ココアジャム・甘酒）」も、foodable で取扱いを開始します。

各セット内容

基本調味料セット	アレンジ調味料セット	KOJI JAM ／ DRINKセット
○塩麹 ○醤油麹 ○甘麹	○4種のハーブ麹 ○トマト麹 ○にんにく麹	○FLORE KOJI JAM マンゴー ○FLORE KOJI JAM ココア ○神楽坂甘酒プレーン500ml

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2026年11月6日
株式会社コラゾン



「麹ウェルネス85DAYS」スタートブック

両社コメント

パナソニック株式会社

「foodableは、サービス開始から5年を迎え、新たな取り組みとして『知識×食材』をテーマとしたコース展開を開始します。第一弾となる『麹ウェルネス85DAYS』では、コラゾンさんとともに、麹調味料と学びのコンテンツを組み合わせ、毎日の食事の中で麹を楽しむ体験をご提案します。foodableはこれからも、食材や学びのコンテンツを通じて、日常の食卓に新たな楽しみを提案してまいります。」

株式会社コラゾン（麹専門店MURO）代表　大村 智則

「MUROでは、麹の魅力や商品そのものをご紹介することと同じくらい、麹を毎日の食卓にどう取り入れていただくかということを大切にしてきました。今回、商品をお届けするだけでなく、foodableを通じて、忙しい方でも無理なく麹を取り入れ、続けていける体験をご提案できることを嬉しく思っています。本コースを通じて、麹が特別なものではなく、毎日の食卓に自然と根づくきっかけをお届けできればと考えています。」



麹専門店MURO神楽坂

■MUROの使命
麹の可能性を解き放ち地球と心と身体の健康に貢献する。

■会社情報
会社名：株式会社コラゾン
代表取締役：大村 智則
本社所在地：東京都新宿区神楽坂1-12-6 2F
資本金：1,000万円
事業内容：麹スペシャリティブランド「KOJI SPECIALITY MURO」の企画・開発・販売 ほか

【本件に関するお問合せ先】
株式会社コラゾン PR担当：一戸 伶美
メールアドレス：ichinohe-s@corazon.jp
TEL：03-5579-2328

■メディア関係者様へ
本リリースに掲載している画像をご用意しています。
ライフスタイルや健康企画でのご取材をお待ちしております。

CORAZON