

報道関係各位

2012年11月30日
株式会社セシール

～酵母と酵素の力で体の中からすっきりキレイに～
セシールが天然酵母ドリンク『コーボンコース』を新発売

株式会社セシール（本社：香川県高松市、代表取締役兼 CEO：上田 昌孝 以下 セシール）は、天然酵母液に厳選素材を独自にブレンドした、天然酵母飲料『コーボンコース』を、2012年12月3日（月）発行のカタログ「Beauty & Health Vol.3」及びセシールオンラインショップにて新発売します。

糖を分解して発酵へと導く「酵母」

「酵母」とは、醤油・味噌あるいは日本酒などの発酵食品を作る働きがある麹菌などと同じく、“糖を分解し「発酵」へと導く働きをする菌の一種”です。また、「発酵」だけでなく、酵素をはじめ、ビタミン、アミノ酸、ポリフェノール類など、体にとって必要な物質を作り出します。

今回発売される『コーボンコース』には、大量生産される人工的な酵母ではなく、酵母にとっては気候や地形など非常に恵まれた環境である、静岡県・伊豆天城山中で生まれた自然酵母が素材となっています。この自然界に自生する酵母を採取し、独自の製法で菌の増殖、強化、安定、熟成を行い、大変力強い酵母液に仕上げました。

こだわりの厳選素材をブレンド

本商品にはこうした天然の酵母液に加え、他にもこだわりの原材料を使用。まず、古くから珍重され、そして女性にうれしい2種類の人参「日本山人参（福岡県産）」「オタネニンジン（長野県産）」を配合しました。さらに、野草、果物、野菜、穀物など計80種類以上の素材による植物発酵エキス（=酵素）も配合。また、沖縄県産シークァーサーと高知県産ゆずを加えることで、飲みやすく爽やかな味わいに仕上げました。

新商品 天然酵母ドリンク『コーボンコース』



-使用される天然酵母。じっくりと発酵・熟成されるため、全工程で約2年という歳月をかけ、『コーボンコース』は作られる。



-「日本山人参（左）」と「オタネニンジン（右）」の2種の人参を配合。両方とも江戸時代には非常に貴重な植物とされた。



-80種類以上もの素材を陶製のかめで熟成・発酵した、植物発酵エキス配合。
(写真は素材のイメージ)

「酵母」と「酵素」の力で飲むだけですっきり

『コーボンコース』は、「毎日すっきりしたい」という方のほか、「中から美しくなりたい」「毎日を健康的に過ごしたい」「最近太りやすいと感じる」「生活習慣が気になる」などの方に大変おすすめです。お好みに合わせて、水またはお湯で6～7倍に希釈したものをお召し上がりいただくほか、炭酸水などで割って飲み物として、あるいはヨーグルトなどにかけてデザートとして、さらに砂糖やみりんなどの代わりに調味料として、どんな料理にもお使いいただけます。

100%自然素材使用、食品添加物無添加、農薬残留検査や放射能検査を実施、原材料受入れから出荷まで一貫した国内工場での厳しい管理など、品質にも徹底的にこだわり抜いた『コーボンコース』は、毎日の習慣として1杯ずつ取り入れていただくことで、体の“すっきり”“キレイ”を実現します。

【新商品概要】

- ◆商品名：天然酵母ドリンク コーボンコース
- 価格（税込）：8,400 円（品番：HL-5）
（※毎月お届けする定期便の場合は 6,720 円（定価より 20%OFF、品番：HY-18））
- 容 量：525ml
- 原 材 料：果実（りんご、みかん、梅）、砂糖（てん菜）、酵母、オタネニンジン抽出液、日本山人参抽出液、ゆず果汁、シークァーサー果汁、植物発酵エキス
- お召し上がり方：
 - ・付属の計量カップ 1 杯（20ml）を水またはお湯でお好みに合わせ、6～7 倍に希釈してお召し上がりください。
 - ・お好みで炭酸水で割って、ヨーグルトに入れて。
 - ・砂糖やはちみつ、みりんなどの代わりに調味料としても。
- 発 売 日：2012 年 12 月 3 日（月）より、
カタログ「Beauty & Health Vol.3」及び
セシールオンラインショップにて発売



<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社セシール 広報室 Tel：03-6743-1114 / e-mail：pr@cecile.co.jp

<お客様からのお問い合わせ先>

フリーダイヤル：0120-70-8888（9 時～21 時、携帯・PHS 可）

◆セシールオンラインショップ <http://www.cecile.co.jp>