

インナーケアに関心のある女性や著名人がご用達 働く食物繊維モロヘイヤ100%の「あおつぶ」 伊勢丹新宿店ビューティーアポセカリーにてPOP UP SHOP

【概要】

働く食物繊維モロヘイヤ100%の「あおつぶ」を製造・販売する株式会社青粒(本社:兵庫県神戸市北区有野町有野3406-1 代表取締役社長:永原豊大)は、2025年10月29日(水)～11月4日(火)の期間限定で伊勢丹新宿店地下2階 ビューティーアポセカリーにてPOP UP SHOPを開催いたします。

【本文】

発売以来34年間、モロヘイヤ100%にこだわってきた働く食物繊維モロヘイヤ100%の「あおつぶ」は、雑誌「CLASSY.」が実施した「ウェルビーBODY大賞 2023」で、INNER CARE部門の「食物繊維大賞」を受賞して以来、「あおつぶ」はインナーケアに関心のある女性や著名人にご用達いただき、Instagramや女性誌でさまざまな方々の愛用品のひとつとしてご紹介いただいています。

9月24日(水)放送の「超ホンマでっか?! TV 2時間SP」(フジテレビ)で、EXITの兼近さんが明石家さんまさんの健康を想い誕生日プレゼントに『あおつぶ』をお贈りくださったという心温まるエピソードが紹介されました。「あおつぶ」が皆さまとその大切な方々の健やかな生活を、陰ながら応援させていただけることが私たちの何よりの喜びです。

今回、POP UP SHOPを開催するビューティーアポセカリーは、“「今もこれからも美しく健康でありたい」”をコンセプトに、コスメやサプリメント、ルームフレグランスなど世界各国のナチュラルアイテムを中心に取りそろえるショップ。その想いの根底にあるものは、「愛と笑顔があふれる世の中をつくる」という当社の想いに通じるものがあると考えています。

【ポップアップショップ概要】

開催日時:2025年10月29日(水)から11月4日(火)

営業時間:午前10時 - 午後8時

会場:伊勢丹新宿店 地下2階 ビューティーアポセカリー

※11月1日(土)、11月2日(日)は弊社代表の永原豊大がショップでご案内いたします。

【大日方久美子氏・石田一帆氏 来店イベント】

パーソナルスタイリストの大日方久美子氏とブランドディレクターの石田一帆氏が来店し、お客さまとお話ししながら、あおつぶの魅力やおすすめの飲み方をご紹介いただきます。

大日方久美子氏 (写真左)

11月1日(土) 午前11時 - 午後2時

石田一帆氏 (写真右)

11月1日(土) 午後2時 - 午後5時

※都合により変更または中止となる場合がございます。



【POP UP 限定キットについて】

伊勢丹新宿店ビューティーアポセカリー POP UP だけでしか手に入らない「あおつぶ」



個包装タイプ
1包10粒入り

外出先でも手軽に野菜が摂れる「あおつぶパック75包(750粒入)」は、外での食事や旅行・出張のときに野菜の栄養を摂りおなかの調子を整えるのに活用されている人気の高い商品。

どんなところでもカラダに栄養と元気をチャージできるアイテムを「2箱」セットにし、さらに「あおつぶ(100粒入)」を2個プラスした「限定キット」。

賞味期限は製造より1年あるので、余裕をもってお飲みいただけます。

<ビューティーアポセカリー POP UP 限定キット>

あおつぶパックキット 75包2箱+200粒(1,700粒入) 特別価格10,584円(税込)

※定価相当額よりも2,145円お得なセット価格

会場では「あおつぶ」のご試飲ができます。

【「あおつぶ」について】

モロヘイヤは健康にとって重要な栄養素がふんだんに入っている野菜。

「あおつぶ」はモロヘイヤ100%の野菜粒です。原材料はモロヘイヤのみで、1粒に約2.5枚のモロヘイヤの葉が含まれています。

「何も足さない、何も引かない」をポリシーに、「大切な人がずっと健康でいられますように。」という想いと、健康寿命100年時代を実現させていきたいという想いが込められています。



CLASSY. ウェルビーBODY大賞2023「食物繊維大賞」受賞。

働く食物繊維モロヘイヤ100%のモロヘイヤサプリ「あおつぶ」

働く食物繊維モロヘイヤ100%の「あおつぶ」は、雑誌「CLASSY.」が実施した「ウェルビーBODY大賞2023」で、INNER CARE部門の「食物繊維大賞」を受賞。

「あおつぶ」は、有機肥料で育てたモロヘイヤのみを原材料とするモロヘイヤサプリメント。モロヘイヤには水溶性食物繊維と不溶性食物繊維が豊富でバランスよく含まれることから、インナーケアに取り組む女性からの支持が高い商品です。



【ウェルビーBODY大賞】

光文社のファッション誌「CLASSY.」が、心身ともにヘルシーで、自分なりの価値観を持ち、自分だけでなく周りも幸せにするような「ウェルビー女性」たちに寄り添うベストアイテムを表彰するもの。



【モロヘイヤの特徴 ネバネバ食物繊維】

他の食物繊維商品との違いはモロヘイヤに含まれる粘性の水溶性食物繊維。

ヌルヌル、ネバネバとしていてまるで粘膜のように広がるこの繊維の働きは、ヒト試験でも有用性が確認され、Functional Food Scienceの学術研究誌『Functional Foods in Health and Disease』 Vol 10, No 5 (2020) において臨床論文として掲載されています。

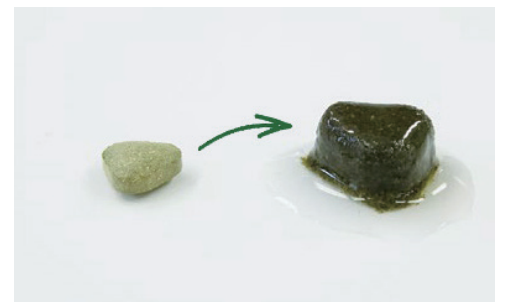
掲載内容：

<https://ffhdj.com/index.php/ffhd/article/view/686>

【働く食物繊維モロヘイヤについて】

モロヘイヤの食物繊維はバナナのおよそ10.5倍。野菜の中でもトップクラスです。「水溶性食物繊維」と「不溶性食物繊維」をバランスよく含む、貴重な野菜でもあります。

モロヘイヤの水溶性食物繊維はねばり感があるので「ヌルヌル繊維」ともいえます。この2つの食物繊維の働きの掛け算で、すっきりとした健康生活をサポートしています。まるで、おなかの中で働く食物繊維。



一晩水につけたあおつぶ

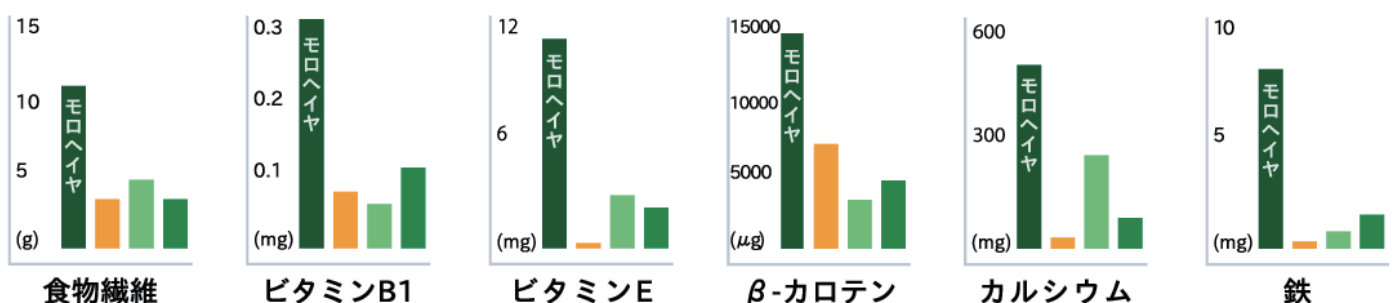
【モロヘイヤの栄養素について】※

モロヘイヤの栄養価の高さは緑黄色野菜の中でもトップクラスです。

β-カロテンはニンジン約2.2倍、鉄分はほうれん草約4.2倍。また、重要な腸内環境を整えるうえで大切な「水溶性食物繊維」と「不溶性食物繊維」をバランスよく含む、貴重な野菜です。

さらに、女性にとって大切な栄養素「葉酸」を、ほうれん草よりも含んでいます。

■ モロヘイヤ ■ ニンジン ■ ケール ■ ほうれん草



※日本食品標準成分表(八訂)増補2023年の野菜と(一財)日本食品分析センター調べのモロヘイヤ100gでの比較。