



働く食物繊維モロヘイヤ100%の「あおつぶ」 ISETAN BEAUTY 2025 年間ベストコスメ 【インナーサポート部門 第2位】を受賞！

【概要】

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)が製造・販売する、働く食物繊維モロヘイヤ100%の『あおつぶ』は、2025年11月26日(水)に、三越伊勢丹が選出する「ISETAN BEAUTY 2025 年間ベストコスメセレクション」において【インナーサポート部門 第2位】を受賞いたしました。

「ISETAN BEAUTY 2025 年間ベストコスメセレクション」は、伊勢丹新宿店および三越伊勢丹化粧品オンラインストア「ISETAN BEAUTY online」における実際の購買データをもとに選出されるもので、『あおつぶ』は、多くのお客様に支持されている製品としてその実績と信頼性が認められました。

「ISETAN BEAUTY 2025 年間ベストコスメセレクション」
<http://meeco.mistore.jp/meeco/bestcosmetics/>



受賞商品:
あおつぶパック75包(750粒) 価格5,616円(税込)

個包装タイプ 1包10粒入り

【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」はインナーサポート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。

【伊勢丹新宿店 ベスコスキットについて】

伊勢丹新宿店ビューティーアポセカリーで「ISETAN BEAUTY 2025 年間ベストコスメセレクション」の記念商品として販売する『あおつぶ』。

通常は75包(750粒)入っている商品に、
30包を追加してお求めやすい特別価格にしました。

あおつぶパックキット 75包+30包(1,050粒入)
特別価格6,900円(税込)

販売期間:11月26日(水)~12月31日(水)
限定数量:30個
販売場所:伊勢丹新宿店 地下2階



【「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。

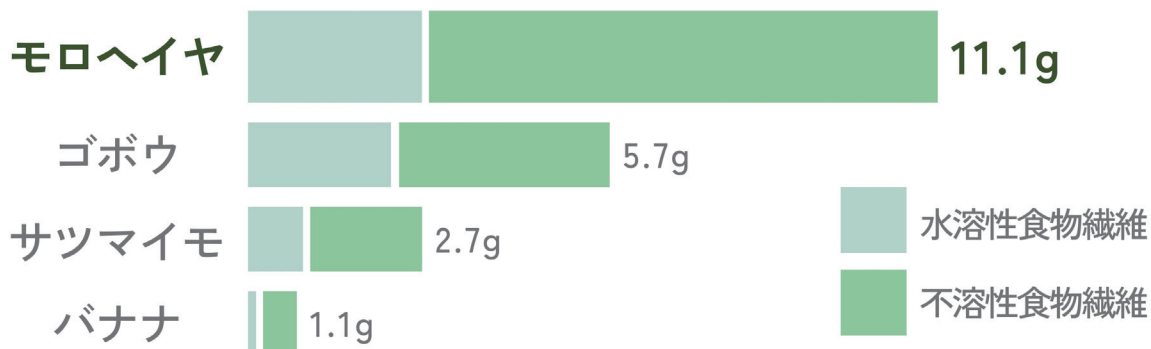
「あおつぶ」は、有機肥料で育てたモロヘイヤのみを原材料とするモロヘイヤサプリメント。モロヘイヤには水溶性食物繊維と不溶性食物繊維が豊富でバランスよく含まれることから、インナーケアに取り組む女性からの支持が高い商品です。



【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。

インナーサポートの実感力は、食物繊維の量とバランス



各食品：日本食品標準成分表2020年版(八訂) モロヘイヤ生葉：(一財)日本食品分析センター調べ 各100gあたりの数値



【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。

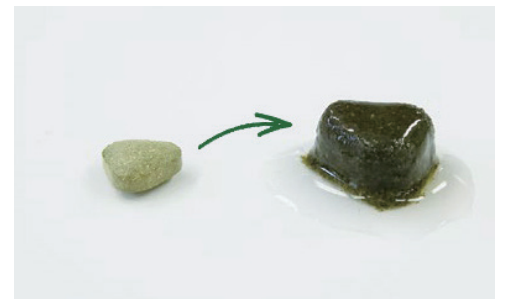
掲載内容：

<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

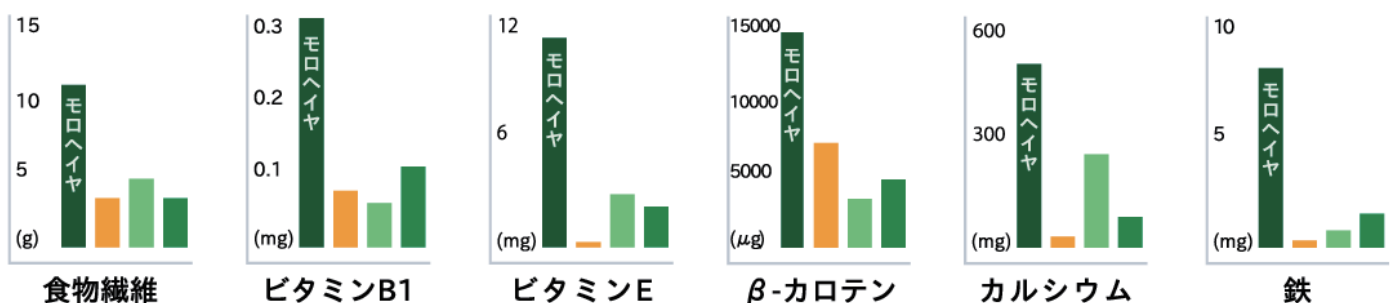
【モロヘイヤの栄養素について】※

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の約2.2倍、鉄分はほうれん草の約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。