



**国内初！野菜原料の産地・生産者・栽培方法が100%トレース可能
らでいっしゅぼーやプロデュースの野菜酵素ドリンク
『エンジマ・ベジタリ』を販売開始**

～旬のこだわり野菜を使用し、7色のファイトケミカルを配合～

らでいっしゅぼーや株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:国枝俊成、以下 らでいっしゅぼーや)は、アーク&エコ株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役:西山光生)との共同開発による、丸ごとの野菜を使用した野菜酵素ドリンク『エンジマ・ベジタリ』を1月27日(火)よりAmazonマーケットプレイス等で販売を開始します。原料は、産地や生産者、栽培方法まで明確にトレースできる契約栽培の国産野菜のみを使用し、国内で加工・製造しています。旬の約20種類の野菜を使用することで、植物だけが作れる機能性成分「ファイトケミカル」をバランスよく配合しています。栄養素が多く含まれる野菜の皮や根を除去せずに丸ごと使うことで、栄養素をむだなく摂取できるドリンクに仕上げました。



国内初の原料の産地・栽培方法が100%トレースできる野菜酵素ドリンク「エンジマ・ベジタリ」

健康食品市場は近年拡大傾向にあり、2013年度の市場規模は7,113億円^(※)といわれています。この度販売を開始するエンジマ・ベジタリは、らでいっしゅぼーやとアーク&エコ株式会社が共同開発した、らでいっしゅぼーやの契約生産者が育てた有機・低農薬野菜を、植物性乳酸菌で発酵させて作った野菜酵素ドリンクです。健康食品の目的は多種多様で、ニーズに応じて各種商品が販売されていますが、消費者が普段食料品を購入するときに意識している原料の生産履歴などを証明できる商品は見当たりません。それに対してエンジマ・ベジタリは、産地や生産者、栽培方法、農薬の使用有無、使用した農薬の種類・回数まで明確にトレースできるらでいっしゅぼーやの野菜を使用し、国内で加工・製造しています。

原料として使用している野菜は、旬の野菜から約20種類を選定し、栄養素が多く含まれる皮や根を除去せずに丸ごと使用しています。また、製造には余計な添加物を使用せず、野菜の表皮や葉などに付着している自然の乳酸菌を用い、精製されていないんさい糖を加えて、職人が伝統的な製法で乳酸発酵させています。このような製造のこだわりによって、20種類の野菜の栄養素をむだなく抽出したドリンクに仕上げました。

エンジマ・ベジタリは1回20ml程度を1日1～2回飲むことで、食事だけでは不足しがちな野菜の成分を、手軽に摂取することができます。

(※)健康食品市場に関する調査結果 2013(矢野経済研究所)

■ 7色のファイトケミカルに着目し、原料野菜をバランスよく選定

ファイトケミカルとは、野菜や果物が紫外線や病気などから身を守り、免疫力・抗酸化力を高めるために生成する、人間や動物には作ることでできない植物由来の機能性成分です。抗酸化成分として知られるポリフェノール、β-カロテン、リコピンなどもその仲間です。エンジマ・ベジタリは約20種類の野菜を使用し、7色のファイトケミカルをバランスよく配合しました。例えば、トマトの赤、なすの紫など、野菜の色の元となる色素もファイトケミカルの一種であり、期待される効果もそれぞれ異なります。そのため、ファイトケミカルの効果効能を最大限活用するには、様々な色の野菜をバランスよく摂取することが重要です。さらに、旬で食味のよい野菜は抗酸化力も高い場合が多いことが確認されています。エンジマ・ベジタリは、より抗酸化力を高めるために、旬の野菜原料を選定し、製造しています。

※参考:「おいしいものは体にいい」(丹羽真清)FB出版より

表：原料野菜の色別効能成分

色	橙	赤	黄	緑	茶	紫	白	きのこ
ファイトケミカルの種類	βカロチン	リコピン	ルテイン	クロロフィル	クロロゲン酸	アントシアニン	イソチオシアネート	キノコキトサン
効果効能	抗酸化、コレステロール調整	抗酸化、がん予防、紫外線対策	視力低下防止、がん予防	抗酸化、脱臭、アレルギー予防	抗酸化、がん予防、血圧調整	抗酸化、試料低下防止、高血圧予防	抗酸化、殺菌効果、血液サラサラ	便通改善、血糖値上昇抑制
通年	にんじん	トマト	しょうが	ほうれん草、小松菜、チンゲン菜、いんげん	ごぼう、長いも	さつまいも	大根、もやし	えのき、しいたけ、まいたけ
季節もの			かぼちゃ	キャベツ、レタス、水菜、菜の花、きゅうり、アスパラガス、ブロッコリー	里芋、れんこん	紅芯大根、なす	白菜、かぶ	



■ 加熱・発酵によってファイトケミカルを効率よく摂取

ファイトケミカルは人間の体内では作り出すことができないため、植物から摂取する必要があります。ファイトケミカルが多く含まれているのは野菜や果物の皮や種、へた、根などであるため、効率よく摂取するには野菜を丸ごと食べることが重要です。ただし、ファイトケミカルは植物の細胞の中や、細胞を守るための皮膜(細胞壁)の内側に存在しますが、人間の消化酵素では分解することができないため、生で刻んで食べたとしても、ファイトケミカルを体内に十分吸収できず、排泄してしまうことになります。

有効に摂取する方法は、加熱・発酵です。エンジマ・ベジタリは乳酸発酵させており、発酵の段階で野菜の細胞壁が壊れ、人間に吸収しやすい状態になっています。

■ 商品概要

□商品名: ENZIMA VEGETARI (エンジマ・ベジタリ)

□温度帯: 常温

□内容量: 500ml

□価格: 9,000円(本体価格)/9,720円(税込価格)

□原材料: 野菜発酵エキス(てんさい糖、オリゴ糖、人参、トマト、なす、さつまいも、かぼちゃ、ごぼう、長いも、里芋、水菜、えのきたけ、舞茸、しいたけ、レンコン、大根、ほうれん草、いんげん、チンゲン菜、しょうが、もやし、小松菜) ※季節に応じて野菜の種類は変更

□賞味期限: 1年6ヶ月

□販売: Amazon マーケットプレイス らでいっしゅぼーやセレクト <http://www.amazon.co.jp/radishbo-ya>
Select+Shop AQUA <http://www.importshopaqua.com/>

■ インナービューティープランナー・木下あおいさんも推薦！

インナービューティープランナー、管理栄養士として、女性が内側から美しくなるための食事を発信している、木下あおいさんからは、エンジマ・ベジタリについて以下のコメントをいただいています。

□旬の野菜をいただくことが美肌の秘訣

春、夏、秋、冬、その時々旬の野菜はその季節に私たちが欲するエネルギーを持ち、栄養価が高く、新鮮です。春には冬に溜め込んだ老廃物を出し、トラブルのない肌を保つために必要な青菜などが、夏には強い紫外線にも負けない肌を作るために必要な夏野菜が美味しくなります。秋には、紫外線などで疲れたお肌を癒したり、免疫力を高めたりするために役立つ野菜が、冬には体を温め、お肌の乾燥を防ぐ根菜類などが旬を迎えます。

□野菜のカラフルな色、ファイトケミカルを味方につけて、アンチエイジング効果を高める

いつまでも若い肌・体を保つために、強い味方となってくれるのは野菜のもつ色、香り、苦みといわれるファイトケミカルです。元々私たちは活性酸素を防ぐ酵素をもっていますが、年齢とともにこの酵素は少なくなり、体の錆びつきは防ぎきれないものとなっていきます。そのため、年齢を重ねるほどに、外から強い抗酸化力をもつ食材を効果的に摂取する必要があります。

色鮮やかな野菜の色、つんとした香り、あくといわれるような苦味こそ、強い抗酸化力を持つ若返りの源です。この商品は「抗酸化」の力を最大限に引き出すため、緑、赤、黄、茶、紫、白の色味をバランスよく配合し、さらにパワーを高めるため発酵させています。ファイトケミカルは細胞を壊すことによって、より吸収率が上がるため、発酵ドリンクとして摂取するのはアンチエイジング効果を高めるために、もってこいの摂取方法です。

□「まるごと全部」安心して食べられる幸せ

野菜はまるごとすべてを食べることで、素材のもつ力を余すことなく摂り入れられます。特に皮と実の間に豊富な栄養価が潜んでいるため、皮ごと食べていきたいです。ただ、皮についている農薬も気になる場所。そこで、こだわった生産方法、原産地が明確ならでいっしゅぼーやの野菜を使用したこの商品は自信をもっておすすめできます。

巷に酵素ドリンクは多くありますが、原材料の野菜の質にもこだわって作られているものは残念ながらほとんどありません。大事なものは本質であり、どういった原材料で作られているかです。その野菜のパワーを自分の生きたパワーとする。農薬は腸の中の善玉菌を減少させる要因ともいわれています。なるべく、リスクが少なく、栄養価の高いエキスを腸に届けたいですね。安心して食べられる食材を選択することは何よりも嬉しい自分へのプレゼントです。

【プロフィール】



インナービューティーダイエット専門クッキングサロン代表

木下 あおい

【 管理栄養士 / インナービューティープランナー 】

(社)日本インナービューティーダイエット協会代表

インナービューティープランナー、管理栄養士として、女性が内側から美しくなるための食事を発信している。自身が運営するダイエット専門料理教室 bijou では「腸」をキーワードに野菜中心・発酵調味料を用いたレシピを伝え、3 ヶ月で-5kg、-10kg 綺麗に痩せる生徒が続出している。その他、TV や雑誌などに多数出演している。

らでいっしゅぼーや株式会社

有機・低農薬野菜、無添加食品等の戸別宅配。1988 年創業以来、安心・安全でおいしい食品の流通により、お客様に豊かで上質な暮らしを提案し続けています。らでいっしゅぼーやは独自の厳しい基準に基づいた商品のみを厳選して提供しており、野菜や果物については、可能な限りの安全性と、持続可能な農業を目指す上で、農薬や化学肥料の使用を制限し、以下 5 つの考え方を軸に商品取扱基準を定めています。

1. 「反農薬」が基本です
2. 土壌消毒は行いません
3. 除草剤は使いません
4. 有機堆肥を使います
5. 自家食用と同じものを出荷します



アーク&エコ株式会社

持続可能なライフスタイルをサポートできる商品開発をコンセプトに、JONA(日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会)オーガニック認証コスメや東日本大震災で被災した宮城県南三陸町で始まった「未来の種プロジェクト」から生まれた「トウキ」を使った石けん、プレオーガニックコットン製品などの企画販売を行なっています。昨今の食の安全問題をきっかけに、らでいっしゅぼーや(株)の安心・安全な野菜や果実を使用した加工食品の企画開発もスタート。これからも環境保全や社会貢献に繋がるロハスな商品の開発にまい進してまいります。



お問い合わせ先

らでいっしゅぼーや株式会社 経営企画部 広報担当 野田・益(えき)
〒163-1416 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティビル 16 階
TEL:03-6731-4528 FAX:03-6731-4521
連絡先:k-noda@radishbo-ya.co.jp