
ウェルネスプロテイン『KOREDAKE』ブランド初の「キッズアートワークショップ」を開催！使い終わったパッケージを使用したアートバッグを制作。

株式会社メップル（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役CEO：鈴木 友樹）が展開する「わたしは、わたしらしく。」をコンセプトとした女性向けの植物性ウェルネスプロテイン『KOREDAKE』は、ブランド初となる「キッズアートワークショップ」を10月30日に開催しました。人の健康と地球環境にも優しいプロダクトを目指す『KOREDAKE』らしく、使い終わったパッケージを使用してアートバッグを制作しました。

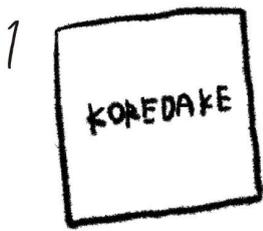


『KOREDAKE』は定期購入者の方へ、毎月インタビューやレシピなどを掲載した定期ジャーナル「yomDAKE（よむだけ）」をお届けしています。ユーザーの方々と共に、『KOREDAKE』らしくサステナブルなワークショップを開催できないかなと考えた、特徴的な真っ白なパッケージに絵を描くというアイデアのもと、子ども向けの「キッズアートワークショップ」として開催しました。

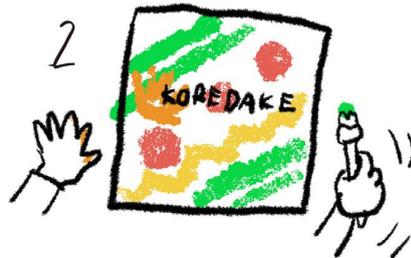
描いて終わりではなく、持ち帰っても嬉しい「アートバッグ」を制作。また、ハロウィンパーティーとして『KOREDAKE』を使ったクッキーを配布。完成したバッグには、お菓子を入れて帰りました。



HOW TO MAKE ART BAG



飲み終わった KOREDAKE に
自由にテープを貼る。



上から自由にアクリル絵具で
お絵かきする。



テープをはがして手持ち穴を
開けたら出来上がり！



■『KOREDAKE』で、身体も心も満たされる「ウェルネスレシピ」

「ヘルシーおいしいかぼちゃのざっくりクッキー」

材料

KOREDAKE：50g

かぼちゃ：30g

メープルシロップ：大さじ1/2

アーモンドプードル：10g



作り方

- 1：かぼちゃをラップで包み、600wで3分温めて、皮から身をくり抜きよく潰す。
- 2：1とその他の材料をよく混ぜる。（スプーンで押しつぶして、全体が均一になるように）
- 3：好みの形に形成して、170度に予熱したオーブンで11-13分焼く。（2-3mmくらいの厚さにするとサクサクに）

「ダイエット中でもうれしい優しい甘さのホットチョコレート」

材料

○KOREDAKE：2スプーン

○アーモンドミルク：200ml

○無糖ココアパウダー：大さじ1

高カカオチョコレート：お好みで



作り方

- 1：○をシェーカーに入れてよくシェイクする。
 - 2：鍋に1を入れて弱火～中火で沸騰直前まで温めたら、お好みの量のチョコレートを手で割り入れる。
 - 3：チョコが溶けきったら、お気に入りのマグカップに入れて完成。
- お好みでマシュマロやココアパウダー、シナモンも入れるのもおすすめ◎

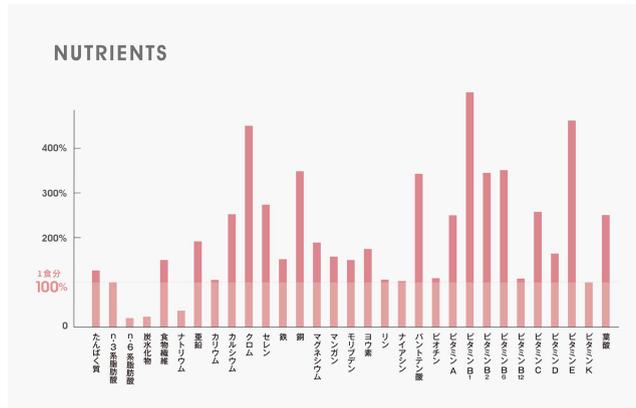
■人の健康と地球環境にやさしい“ウェルネスプロテイン”を目指して。

『KOREDAKE』は、女性が1食に必要な31種類の栄養素をたっぷり配合した完全栄養プロテインです。管理栄養士監修のもと、最新版の厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」に基づき、女性のライフスタイルに合わせて、日々の食事で不足しがちな、たんぱく質・食物繊維・26種のビタミン&ミネラルなどの栄養素を贅沢に配合しております。



低糖質・低カロリーなので、忙しい時の栄養豊富な朝ごはん、手軽な栄養補給、ダイエット時の1食の置き換えにもオススメです。毎日必要な栄養をすべて摂りながら、健康的でキレイなカラダが目指せます。また、100%プラントベースとして32種類すべての原材料には、肉・魚・卵・乳製品・はちみつなどの動物由来のものを一切含みません。

「ボタニカルインキ」によるパッケージや、植物由来のバイオマスによるスプーンを使用しており、環境配慮やサステナビリティを追求。心と身体の健康の先の自分らしさの実現をサポートする“ウェルネスプロテイン”として、おいしさと栄養バランスを両立した安心安全な商品開発を追求し続けてまいります。



推定値 / 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）/18~49歳女性」に基づく（熱量・n-6系脂肪酸・炭水化物・ナトリウムを除く）/ 栄養成分の数値は「アーモンド」フレーバー

■『KOREDAKE』の特徴

- ・女性が1食に必要な31種類の栄養素をすべて配合※
- ・美味しく飲みやすい「ピーチ味」「アーモンド味」「ミルクティー味」
- ・プラントベースの国産ソイプロテイン
- ・高たんぱく22.9g / 食物繊維9,400mg※
- ・管理栄養士 監修
- ・8つのフリーを実現（グルテンフリー / 白砂糖フリー / 人工甘味料フリー / デイリーフリー / GMOフリー / 着色料フリー / 保存料フリー / 酸化防止剤フリー）
- ・厳しいチェックと徹底した品質・衛生管理のもと《日本国内のGMP・HACCP認定工場》で製造

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）/18~49歳女性」に基づく（熱量・n-6系脂肪酸・炭水化物・ナトリウムを除く）

※栄養成分の数値は「アーモンド」フレーバー

2020年3月の販売開始からすぐに、タンパク質含有量のみならず栄養バランスに優れたプロテインとして口コミをきっかけに話題となったことから、これまで一切の広告費をかけずに、昨年10月時点での累計販売数は発売開始直後と比較し100倍へと急成長を遂げました。

Instagramでは #KOREDAKE でタグ付けされた投稿は6,000件を突破。

友だち登録8,000人を超える公式LINEアカウントでは、ユーザーの皆さまから「プロテインは飲みにくいものがあるが、KOREDAKEは飲みやすくて美味しい」「栄養もしっかり摂れてお腹も満たしてくれるKOREDAKEは、手軽で朝ごはんにぴったり」「満腹感があって腹持ちがいいのでダイエットにちょうど良い」などの反響をいただき、20代後半～30代女性を中心に多くの方に支持されています。

現在は、料理やお菓子に取り入れて楽しむなどウェルネスプロテインとして、日常生活により溶け込むレシピ提案や、従来のプロテインが持つ「筋力アップ」「ムキムキ」といったイメージとは異なる独自のウェルネスブランドの確立に取り組んでおります。

【ウェルネス】とは身体の健康だけではなく、「前向きに生きようとする心」や「自分に適したライフスタイルの確立」など、健康を広義的にとらえた概念です。『KOREDAKE』は、誰もが自分らしく、無理をせずに心身健康でいられることが大切である考え、“がんばらないウェルネスを、あたりまえにする”日々を目指しています。

ブランドサイト (EC) : <https://koredake.co.jp/>

公式Instagram (ブランド) : https://www.instagram.com/koredake_official/

公式Instagram (レシピ) : https://www.instagram.com/koredake_table/

公式LINEアカウント : <https://lin.ee/4baMyJg>

公式Twitter : <https://twitter.com/koredakejp>

公式note : <https://note.com/koredakejp/>

採用情報 : <https://herp.careers/v1/mepple/YV6dMv3Up2Qt>

関連記事 : 「なぜ“ウェルネスプロテイン”だったのか。『KOREDAKE』のこれまでと、これから。」

https://note.com/suzuki_bull/n/n2187361ea54e

■ 会社概要

「“がんばらないウェルネス”を、あたりまえにする。」をミッションに、女性向けの植物性ウェルネスプロテイン『KOREDAKE』を展開。2021年8月に、エンジェル投資家の赤坂優氏をリード投資家に、mint / 株式会社セゾン・ベンチャーズ / 野口 卓也氏、コロプラネクストより総額1.5億円の資金調達を実施。ウェルネス市場を盛り上げるべく、ウェルネスブランドの更なる発展に向けて猛進中。

社名：株式会社メップル (Mepple, Inc.)

代表：鈴木 友樹

設立：2018年1月11日

所在地：東京都渋谷区恵比寿 2-6-11

URL : <http://mepple.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社メップル PR : 中沢

Tel : 090-4392-3437 / E-mail : pr@mepple.jp