

バレンタインはプロテインで、“罪悪感ゼロ”に。

身体も心も満たされる『KOREDAKE』を使った「ウェルネスレシピ」公開！

購入者限定「KOREDAKE ウェルネスレシピ BOOK #01」刊行！

「わたしは、わたらしく。」をコンセプトにウェルネスプロテイン『KOREDAKE』を展開する株式会社メッブル（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役CEO：鈴木 友樹）は、ユーザーのウェルネスなライフスタイルをサポートしていくブランドとして、身体にも心にも負荷をかけず、日常を満たすための「ウェルネスレシピ」を公開しています。

今回バレンタインに合わせ、普段不足しがちな栄養が摂れるだけでなく、砂糖・オイル・小麦粉を使わないギルトフリーで食べられる、自分や大切な人のために贈る「ウェルネスレシピ 第2弾」を公開しました。

また、2月の購入者限定キャンペーンとして＜2月1日～2月28日＞の期間内に『KOREDAKE』をご注文いただいた方全員に【KOREDAKE ウェルネスレシピ BOOK #01】をプレゼントいたします。

『KOREDAKE』WEB：<https://koredake.co.jp/>



■『ウェルネスレシピ』第2弾 - バレンタイン -

ダイエット中や毎日の健康を意識している人にとって、バレンタインは誘惑が多く感じるシーズン。そして今年は、多くの方がおうちで迎えるバレンタインになるでしょう。そんな方にとって、自分や大切な人の身体を気遣った、心がときめく美味しくて簡単なレシピを考案しました。

プロテインパウダーとして、『KOREDAKE』を使うことで普段不足しがちな栄養が摂れるだけでなく、砂糖・オイル・小麦粉を使っていない“ギルトフリー”な身体にも心にも優しいレシピです。

「KOREDAKE ウェルネスボール（バレンタインver）」

【材料】（小さめ6個分）

○KOREDAKE（ミルクティー）	3スクープ
○アーモンドプードル	30g
○豆乳	大さじ2
○グラノーラ or ドライフルーツ	お好みで30g程度
トッピング（ココアパウダーなど）	適量

【作り方】

1. ○をよく混ぜ、丸める。
2. お好みのパウダーなどを周りにまぶし、約1時間冷凍させたら完成。



「KOREDAKE クッキー（バレンタインver）」

【材料】（15枚分）

○KOREDAKE（ミルクティー）	3スクープ
○オートミール	1カップ
○アーモンドプードル	10g
●豆乳	20ml
●卵	1個
トッピング（ドライフルーツやナッツなど）	お好みで50g程度

【作り方】

1. ●をよく混ぜ、そこに○を入れてさらによく混ぜる。
2. 好きな形に整えトッピングをのせ、＜余熱 170℃ 20分＞焼いたら完成。



「KOREDAKE マフィン（バレンタインver）」

【材料】（小さめ6個分）

○KOREDAKE（ミルクティー）	3スクープ
○米粉	20g
○アーモンドプードル	40g
○ベーキングパウダー	小さじ1.5
●卵	1個
●豆乳	大さじ4
●バナナ	1本
トッピング（フルーツやナッツなど）	お好みで50g程度

【作り方】

1. ○と●をそれぞれボウルでよく混ぜる。
2. ○のボウルに●を入れて、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
3. マフィン型に流し込み、お好みのトッピングをして＜余熱180℃20分＞焼いたら完成。



■ 2月購入者限定【KOREDAKE ウェルネスレシピ BOOK #01】

<2月1日~2月28日>の期間内に『KOREDAKE』をご注文いただいた方全員に【KOREDAKE ウェルネスレシピ BOOK #01】をプレゼントいたします。



【お届け期間】 2月1日~2月28日 23:59まで

【プレゼント内容】 KOREDAKE ウェルネスレシピ BOOK #01

【注意事項】

- ・ 2月1日のご注文分から限定ウェルネスレシピ BOOKをお付けいたします！
- ・ 対象商品は<KOREDAKE 810g>のみとさせていただきます。
- ・ 定期購入をご購入いただいている方は、キャンペーン期間中のお届け分にお付けいたします。

■ 身体も心も満たされる『ウェルネスレシピ』とは

世の中の変化が激しい今、生活も様々な面で不安定になりがちです。

だからこそ、日々心が満たされること・幸せ（自分らしくいられること）であると感じることが重要です。

ウェルネスプロテイン『KOREDAKE』は、プロテインに留まらず“ウェルネスブランド”として、身体だけではなく、心の健康にも向き合い、ユーザーのウェルネスなライフスタイルをサポートしていくことを目指しています。

そのひとつとして、「食」生活の面で日常に寄り添うべく『ウェルネスレシピ』を提案いたします。

ダイエットしようと思っても、食生活の栄養バランスを整えようと思っても、今日までの生活を明日から変える行動は、意外と難しいものです。そして何より、それが義務感となって心にストレスを与えてしまうのは結果的にあなたを満たすライフスタイルでは無いのかもしれない。

身体にも心にもストレスフリーに、あなたの目指す生活へとゆるやかに切り替えていくためのレシピが『ウェルネスレシピ』です。『KOREDAKE』は、毎日にちょっとだけプラスすることで、身体が満たされ（＝栄養豊富）、心が満たされる（＝美味しい・手軽）レシピを提案していきます。

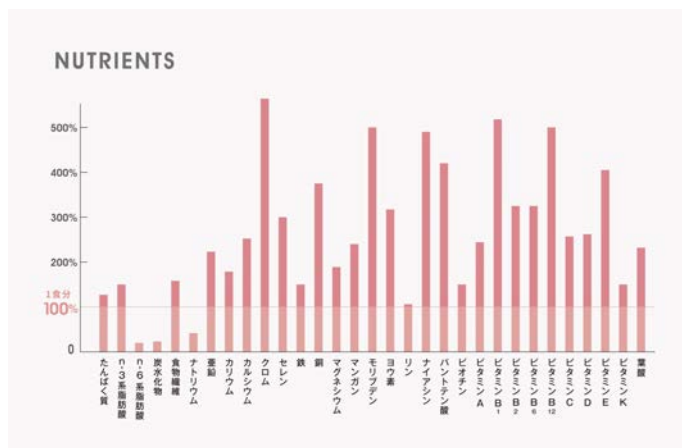
■ ウェルネスプロテイン『KOREDAKE』



『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。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を目指せます。

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、美味しさ
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（2015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）

■『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※
 - ・ミルクティー味
 - ・国産ソイプロテイン
 - ・高たんぱく22.1g / 食物繊維9,500mg
 - ・管理栄養士 監修
 - ・7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 / 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（2015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）

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2,000件を突破。

友だち登録5,000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。



ブランドサイト：<https://koredake.co.jp/>

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

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

公式LINEアカウント：<https://lin.ee/4baMyJg>

関連記事：「心身の健康の先にある幸せへ。ウェルネスブランドKOREDAKEが目指すもの」

https://5pmjournal.com/topics/fromthe5pmbrands/a0005_b0003/

■ 会社概要

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：info@mepple.jp