

Frenava

natural & organic

コスメキッチンと共同開発。福光屋初のオーガニックスキンケアシリーズ
「FRENAVA natural & organic」(フレナビ ナチュラル&オーガニック)に
初の食品「クロモジ生姜のど飴」が数量限定で登場！
2025年1月29日(水)新発売のお知らせ



クロモジの香り・ポリフェノールと厳選した生薬のチカラ。
国産米100%の米飴を使用したやさしい甘さのクロモジ生姜のど飴。

株式会社福光屋(本社:石川県金沢市)は、株式会社マッシュビューティーラボ(本社:東京都千代田区)と共同開発し2021年2月に発売したオーガニックスキンケアブランド「FRENAVA natural & organic」(フレナビ ナチュラル&オーガニック)から、季節限定商品としてブランド初の食品「クロモジ生姜のど飴」を1月29日(水)より全国のコスメキッチン(全店舗・WEB STORE)、ビーブル(一部店舗を除く・WEB STORE)、福光屋オンラインショップ、福光屋直営店舗にて発売いたします。

本プレスリリースに関するお問合せ先

株式会社 福光屋

〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

TEL:076-223-1173 E-MAIL:press@fukumitsuya.co.jp

企画広報室 担当:平木・岡本

掲載の際のクレジット表記・お問合せ先

株式会社 福光屋

〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

TEL:0120-003-076 FAX:0120-533-076

www.fukumitsuya.com/cosme/

2025年1月29日(水) 発売

FRENAVA natural & organic

クロモジ生姜のど飴

容量:10粒 価格:785円(税込)

〈開発コンセプト〉

- ① ポリフェノールが豊富なクロモジ配合
- ② 金沢大学名誉教授 太田富久氏監修
オリジナルブレンド生薬配合
- ③ 国産米100%の米飴使用
- ④ ノンシュガー
- ⑤ 創業400年の酒蔵「福光屋」× 創業362年の飴屋「島川あめ店」



【原材料】

米(国産)、麦芽、クロモジ、生姜、田七人參、板藍根、菊花

※アレルギー特定原材料28品目は使用していません。

※本品製造工場では大豆・卵・乳製品を含む製品を製造しております。

ポリフェノールが豊富なクロモジに生薬のパワーをプラス。 国産米100%の米飴を使用したやさしい甘さの のど飴。

国産米100%の米飴にポリフェノールを豊富に含むクロモジ、オリジナルブレンドの生薬を練り込んだのど飴です。

米飴のやさしい甘さにクロモジと国産生姜の爽やかなフレーバー。

ノンシュガーで後味がすっきりした自然な甘さが特長。

フレナビシリーズ初の食品です。

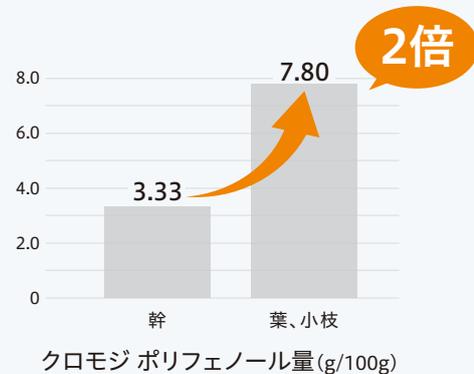
のどの乾燥を感じたとき、リフレッシュしたいときにおすすめです。



ポリフェノールを含む「クロモジ」

クロモジの中でも特にのどに嬉しいポリフェノールを豊富に含む小枝、葉のみを厳選し、配合しました。フレナビシリーズに使用しているクロモジは、白山麓に自生するクロモジです。

クロモジは山岳地帯で狩猟生活を送るマタギたちが枝を蒸し出して薬草茶として飲んでいたと伝えられています。



オリジナルブレンドの生薬

金沢大学名誉教授 太田富久氏監修のもと、のど飴に適した生薬を配合しました。

でんしちにんじん
〈田七人参〉 中国の雲南省から広西省にかけて、限られた地域にのみ生息する高貴な生薬。古くから民間では煎じたり、粉末にして服用され、重宝されてきた。

ぼんらんこん
〈板藍根〉 中国の一般家庭では、うがいの時に使用されている。日本でも漢方として服用されている。

〈菊〉 中国では2,000年以上前から薬用植物として栽培されている。

〈生姜〉 のどに嬉しいジンゲロールやショウガオールが含まれている。

後味がすっきりした自然な甘さ

国産米100%の米飴にフレッシュな香りのクロモジ、爽やかな風味の国産生姜をプラス。ノンシュガー、甘味料、香料無添加で後味すっきり。米飴のやさしい自然な甘さが特長です。

気分をリフレッシュしたいときに

お米や菊は邪気を払う力があると考えられており、昔からお供え物として選ばれてきました。神聖な“霊峰”白山に自生するクロモジの爽やかなフレーバー、お米や菊のパワーで気分をリフレッシュ。

北陸の老舗企業「福光屋」と「島川あめ店」

石川県の酒蔵「福光屋」と、富山県の飴屋「島川あめ店」がタッグを組んでフレナビシリーズ初の食品を開発しました。

島川あめ店 SHIMAKAWA AME TEN

創業1663年。江戸時代から受け継ぐ伝統製法で飴作りを行う富山県の老舗。砂糖を使わず、時間をかけて炊き上げられた素朴でやさしい風味が特長です。

これまで島川あめ店は甘藷(さつまいも)を使用して水飴を製造してきましたが、クロモジ生姜のど飴のために米飴の製造に初挑戦しました。



福光屋 FUKUMITSUYA

福光屋は2025年で創業400年。金沢で最も長い歴史と伝統をもつ酒蔵です。米と水だけで日本酒を醸す純米蔵として、原料、造り、商品が健やかであることを旨としてきました。2003年に化粧品事業に参入。恵みの米発酵をベースにした自然派化粧品の開発を続けていきます。



寛永二年創業



金沢
福光屋

Frenava natural & organic

NATURAL & NURTURING

明日の肌が楽しみになるスキンケア、自然の恵みで肌を満たす心地よさ。ナチュラルでありながら洗練された香り。選びぬかれたお米と水、菌による発酵の力と有機成分、植物の神秘とパワーが響きあいます。FRENAVAのために開発した酒蔵独自の有機原料に植物の力、香りを掛けあわせたピュアな力強さで、あなたの明日にエールをおくります。

