

2021年の発売以来、40万袋以上を売り上げている ブラウンシュガー1STの大人気『薬膳おやつ』シリーズに 新製品「ぎんなん」が新登場！

「わが子に食べさせたいかどうか？」を基準に食材を厳選するオーガニック食品メーカー株式会社ブラウンシュガー1ST（東京都千代田区／代表取締役社長 荻野みどり）は、発売以来大人気の自然派『薬膳おやつ』シリーズから待望の新味として、シンプルな「ぎんなん」のおやつを9月3日より発売いたします。また、2024年9月初旬からNYマンハッタンのKATAGIRI2店舗で発売開始。年内にはパリでも発売を予定しております。



新しいおやつ習慣をはじめよう！

いつもの間食により自然なものを取り入れて、ヘルシーでちゃんと満足したい。

体が喜ぶ薬膳食材をもっと手軽に楽しみたい！

そんな声に応える、素材そのものを生かした「薬膳おやつ」。

食品添加物・化学調味料不使用で

幅広い層の方にお楽しみいただける、大人気の自然派おやつに

新しい仲間「ぎんなん」が加わります。

大人のおつまみにもぴったりで、食べ過ぎ注意な美味しさです。

◆商品情報◆

- 商品名：薬膳おやつ ぎんなん
- 価格：460円(税抜)
- 内容量：30g
- 原材料：銀杏、米油、塩
- 賞味期限：1年
- 保存方法：高温多湿を避け常温で保存
- 原産国名：中国



銀杏は、生命力の強い植物として、中国では子孫反映を願って結婚式で食べる習慣があると言われ、薬膳食材として長年愛されている食材。その“銀杏”を手軽に食べられるように低温真空調理法でザクザク食感に仕上げた、食物繊維を豊富に含むヘルシースナックです。銀杏にほんの少しの塩を加えたシンプルな味付けで、素材本来の美味しさを引き出しました。つつい手が伸びてしまう、クセになる味です。

◆薬膳おやつ ぎんなん 3つのポイント◆



①農薬不使用の銀杏を使用

シンプルだからこそ原材料にはこだわり、中国の農薬不使用の銀杏を使用（残留農薬検査済）。肉厚で大ぶりの銀杏は、食べ応えのある食感。銀杏特有の苦みや風味も控えめで、食べやすい仕上がりです。薬膳は、中国の伝統医学と食文化が融合し数千年にわたる歴史の中で発展してきたため、中国の薬膳食材は最高品質と言われ、世界からも注目されています。



②低温真空調理で油控えめの自然派おやつ

低温真空調理は、タンクの中を真空にして食材をフライにすることで低温で水分が蒸発し、栄養素が壊れにくく、素材の色味も変色しづらい特長があります。最後に油を飛ばす工程があるため、通常のスナックに比べてあっさりヘルシーに仕上がります。



③添加物不使用・化学調味料不使用 ザクザク食感で満足感たっぷり

味付けはシンプルに塩のみ、素材そのものの自然な風味を味わえます。もちろん添加物は不使用、さらにグルテンフリーのため、幅広い層の方にお楽しみいただけます。ザクザクとした食感で満足感の高いおやつに仕上げました。

◆薬膳とぎんなん◆

銀杏は、薬膳では銀杏仁（ぎんきょうにん）や白果仁（はくかにん）とも呼ばれ、一粒に様々な栄養を含むパワーフードとして知られており、肺を温め、呼吸器系を整える食材としても古くから使われてきました。また、ベータカロテン、ビタミンB1、カリウムなどをバランス良く含み、滋養強壮にも良いとされています。



◆薬膳おやつ シリーズ◆

「薬膳おやつシリーズ」は、「小腹が空いたときに、ジャンクなお菓子を食べるのは罪悪感がある。」というニーズを満たすおやつとして生まれました。薬膳食材を手軽に食べれるスナックとして、シンプルな原材料を、最小限の加工で製造しています。発売以来、お客さまから絶大な支持をいただき、罪悪感がなくヘルシーなおやつとしてクチコミで人気ที่広がり、インフルエンサーの方々も多数愛用してくださっております。



薬膳おやつドライなつめ
内容量：20g
価格：420円（税抜）



薬膳おやつ はすの実
内容量：30g
価格：460円（税抜）



薬膳おやつ なつめとクコの実
内容量：20g
価格：460円（税抜）

◆薬膳食材について◆（医師からのおすすめコメント）

薬膳はセルフケアができる食事法だと思っています。最も大切なのは「自分を知ること」。薬膳を含む漢方医学の基本は、からだ全体をみることです。例えば、お悩みが肌荒れだとしても、その時の胃腸は？心は？と自分自身が主となり、取り入れられる食事法なのです。お米など日常食材にも薬膳的性質が示されますが、中でも効果的なのが薬膳食材と言われる棗や枸杞など。栄養がたくさん詰まった食材を効率よく取り入れられるのが良いところです。食材の性質を知り、自分らしく薬膳を楽しんでみてください。

●医師プロフィール●

山口りりこ

株式会社 kampo lab 代表取締役 薬剤師・国際中医師・国際薬膳管理師
体質改善サロンの漢方薬店 kampo's、薬膳鍋 FOOD LAB 築地を運営。

漢方・薬膳の魅力を多くの方に伝えるべく、
企業の漢方薬膳プロデュース・監修などに携わる。



株式会社ブラウンシュガー1STについて

Policy

ブラウンシュガー1STは、「わが子に食べさせたいかどうか？」を基準に厳選した有機食材を企画・開発・販売する企業です。安全であることはもちろん、子供や孫の世代まで豊かな環境が残せるよう配慮する、持続可能な食の未来を目指し商品を展開しています。また、当社の製品を通して、作る人、届ける人、買う人、贈る人、食べる人、みんなが幸せになる経営を目指します。

Important things 大切にしている6つのこと



母親目線

「わが子に食べさせたいかどうか」を基準に食材を厳選します。



シェアトレード

自然の恵みを分かち合い、みんなが幸せになることを目指します。



楽しい食

ココロもカラダも豊かになる、楽しく美味しい食をお届けします。



豊かな未来に繋がる食

地球に優しい生産の背景を求め、子供たちの未来の食を守ります。



コミュニケーション

商品に携わる人たちと信頼関係を築き、良い商品をお届けします。



オーガニックをもっと身近に

人と地球、人と人が有機的に繋がり、好循環する商売をします。

Official Website & Instagram

Website <https://brownsugar1st.com/>

Instagram <https://www.instagram.com/bs1st/>

Company overview

会社名：株式会社ブラウンシュガー1ST

代表者：代表取締役社長 荻野みどり

所在地：〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-10-1-4F

設立：2013年3月

— PRESS CONTACT — ※貸出や掲載等の問い合わせは以下までお願いします

PR 藤田 敦子 atsuco@hoccoripro.com