

2020年1月14日 No.1

**ビューティーディレクターの小林ひろ美が提案する新しい「食」のスタイル  
日本の伝統的な食を再編集するブランド「Bihadako」を立ち上げ**

**肌がよろこぶ、食べる美容**

日本の原材料にこだわり健康食品や化粧品を製造・販売する株式会社ビューケン、ビューティーディレクターとして活躍する小林ひろ美氏と共同で「食べる美容」をコンセプトとしたブランド「Bihadako（ビハダコ）」を立ち上げ、第一弾の商品として、京都の飯尾醸造が手がけるこだわりのお酢の紅芋酢を原材料にした「紅芋酢ジュレ」を2020年1月20日より発売します。

Bihadakoは、ビューティーディレクターの小林ひろ美氏が美容に優れた効果が期待できる日本の各地域に根ざした伝統的な食に着目し、「食べる美容」という視点で再編集し、商品化していくブランドです。小林ひろ美自らが地域を訪ね、生産者と対話し、製造過程などを見て納得のいく良質な食べ物のみ原料として採用。将来的には、47都道府県に散らばる良質な食べ物を美容食として商品化することを通じて、地方の活性化や地方創生に貢献していきます。



## 製品概要

【商品名】ビハダコ 紅芋酢ジュレ

### 【商品の特徴】

- ①紅芋酢は、明治26年創業の京都・宮津のお酢屋、飯尾醸造が手がける農薬不使用の国産の紅芋を使い飯尾醸造の蔵で発酵と熟成を重ねて造られる紅酢です。
- ②紅芋酢には、ポリフェノール的一种、アントシアニンが一般の黒酢の40倍含まれています。アントシアニンには「肝機能を高める、血圧を低下させる、老化のもととなる活性酸素を抑制する」働きがあるとされています。
- ③その紅芋酢をいつでも、どこでも召し上がっていただけるよう、食べやすいジュレタイプとして商品化したのが「Bihadako 紅芋酢ジュレ」です。  
カラダの中から美しくなりたいすべての女性におすすめの商品です。

【価格】2,700円（税抜き）

【原材料】紅芋酢 / 枕崎産 鰹エキス / 北海道産 真昆布エキス / メキシコ産  
アガベシロップ / 宮古島産 雪塩 / 寒天 / こんにゃく粉 / 玄米粉

【内容量】105g（7g×15包）

【賞味期限】18ヶ月

【保存方法】直射日光や温度の高くなる場所での保管、保存はお避けください。

【JANコード】4589882820143

【販売元】株式会社ビューケン (<https://beauken.co.jp>)

【Webサイト】<https://bihadako.jp>



### 小林ひろ美プロフィール

1964年生まれ。ビューティーディレクター。美・ファイン研究所主宰。  
美容研究家の小林照子の長女として生まれる。

大学卒業、米国留学の後91年、母・照子とともに株式会社美・ファイン研究所を設立。納得の理論と簡単で効果的な美容法は多くの女性の支持を集め、テレビや雑誌を中心に活躍中。

#### ■商品に対する問い合わせ先

野地 賢徳（株式会社ビューケン）電話：03-6456-4489 mail：noji@beauken.co.jp

#### ■取材の依頼、商品画像貸与に関する依頼先

ナイキ ミキ（小林照子株式会社） mail：mikinaiki25@gmail.com