

NEWS

注目の和漢素材を配合した白粥風メニュー 「くらしの和漢 はと麦もち麦粥」発売

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)は、薬日本堂監修で、美しく、すこやかな毎日をサポートする“和漢素材”を配合した「くらしの和漢」シリーズより、「くらしの和漢 はと麦もち麦粥」(税抜 230 円)を、2019 年 8 月 19 日(月)より全国で発売いたします。



「くらしの和漢」ならではの白粥風メニュー

お粥は、胃腸にやさしい健康的な日常食として食シーンが広がっています。即席粥市場も年々伸長しており、中でも白粥(お米と水だけで作った、味付けしていないお粥)はトッピングや味付けの自由が利くことから定番メニューとして多くの支持を集めています。

発売から間もなく2年になる「くらしの和漢」のお粥シリーズでも白粥を求める声が多く、それにお応えする形で本商品を開発しました。ハトムギ、もち麦など6種の和漢素材を配合しつつ食べやすい味わいに仕上げた、「くらしの和漢」ならではの白粥風メニューとなっています。

注目素材「ハトムギ」&「もち麦」配合

ハトムギ:美容に関心の高い女性を中心に支持が集まっている素材です。市販のサプリメントや化粧品など、ハトムギを原料に含む商品は年々増えています。

もち麦:食物繊維を多く含み、その量は白米の20倍にもなります。ダイエットや腸内環境を意識する人から支持が集まっている素材です。白米に混ぜて炊き込む商品を中心に、もち麦を原料に含む商品は年々増えています。

商品特長

- ・国産米をメインに、近年健康素材として人気の高まっているハトムギともち麦をバランスよく配合したレトルトのお粥です。
- ・薬日本堂監修によるからだにうれしい6種の和漢素材(ハトムギ、もち麦、山芋、陳皮、なつめ、生姜)を配合し、「元気」「キレイ」「ポカポカ」をサポートします。
- ・素材の風味を味わえるシンプルな白粥風に仕上げました。くせを抑えた飽きの来ない味わいです。
- ・湯せんまたは電子レンジで温めても、温めずにそのままでも、おいしくお召し上がりいただけます。
- ・1食 84kcal で、カロリーを気にされる方におすすめです。

永谷園は「健康もおいしく」。

高齢化社会、ストレス社会などを背景に、ますます健康への関心が高まっています。そのような中、永谷園は「味ひとすじ」の理念のもと、「健康もおいしく」をテーマに“毎日の食事で健康をサポート”する商品を開発してまいります。

くらしの和漢シリーズとは

昨今、女性を中心に人気を集めている「和漢素材」。「くらしの和漢」は、和漢のプロフェッショナルである薬日本堂の監修のもと、バランスを考慮し厳選した和漢素材を永谷園ならではのメニュー開発でおいしく続けられる<インスタント和漢食>に仕上げたブランドです。

※和漢素材：東洋から日本に伝わった植物や動物などの健康素材を、日本人の体質や風土に合わせて発展させたもの。

「薬日本堂」監修

薬日本堂株式会社(社長:河端 雅枝、東京都品川区)は、1969年の創業以来、東洋の健康思想をもとに、ライフスタイルの提案を行っています。本シリーズは本格的な和漢素材配合であることから、知見の深い薬日本堂様に監修していただきました。配合する和漢素材の選定の他、品質なども含めてアドバイスをいただいています。

薬日本堂ホームページ : <https://www.nihondo.co.jp/>

商品概要

商 品 名	くらしの和漢 はと麦もち麦粥
テ ー マ	元気、キレイ、ポカポカ
和 漢 素 材	6種(ハトムギ、もち麦、山芋、陳皮、なつめ、生姜)
表示内容量	220g
荷 姿	8P×4B
希望小売価格	税抜 230 円
賞 味 期 間	12ヶ月
発 売 地 区	全国
発 売 年 月 日	2019年8月19日(月)

その他の「くらしの和漢」シリーズ



<お粥> 鶏粥、貝柱粥

<スープ> 参鶏湯スープ、酸辣湯スープ、黒胡麻担々風スープ

<飲用酢> はちみつ和漢酢ドリンク

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519