



お豆を味わう本葛入り寒天ゼリー2品を新発売！ 夏の涼味の新定番！とろけるふるふる食感の和スイーツ

2018年5月9日 ビープル バイ コスメキッチンにて 先行発売

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 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビープル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は株式会社だいたずデイズの「本葛入りゼリーとろふる あずき」「とろふるくろまめ」を2018年5月9日より先行発売致します。



だいたずデイズ

- 価格：各 250円+税
- 容量：各 110g

■原材料：

本葛入りゼリー とろふる あずき

有機きび糖、有機小豆（米国産）、寒天、本葛粉、食塩

本葛入りゼリー とろふる くろまめ

有機きび糖、黒豆（北海道産、遺伝子組換えでない）、寒天、本葛粉、黒糖、食塩

■原産国：日本



とろける、ふるふる食感が特徴のお豆を味わうヘルシースイーツ。あずきは有機栽培小豆を使用し、本葛ときび糖でキシのある甘さが特徴。黒豆は北海道産特別栽培黒豆を使用し、本葛ときび糖に加えて、黒糖をアクセントにコク深い甘さが特徴の一品です。のどごしよい寒天と食物繊維を含んだお豆の絶妙なハーモニーが特徴の涼味商品です。

BRAND STORY

私たちの会社で、からだにいい大豆を使った商品を作り始めてから、もう40年。その間、ずっと大豆の煮豆を作っていました。13年前に大豆のおいしさと栄養価をそのまま食卓で手軽に楽しめる「蒸し大豆」を開発した頃から大きく考え方が変わりました。大豆の健康価値がずば抜けている。にもかかわらず、この素晴らしい伝統食材が、食の洋風化や簡便化という食生活の変化の中で、だんだんと若い世代が食べなくなり、全体としても消費量が減少傾向にあることに強い危機感を持ったからです。

「もっと大豆を食べてほしい」毎日食べてもらいたいからこそ、大豆は伝統食材ですが、決して古くさいものではなく、時代にマッチした食材であること。蒸し大豆を中心に現代にもあった商品を開発するという私たちの気概が伝わるようなおしゃれさをだいたずデイズでは重視しています。

※関連諸法規に抵触する表現が含まれますので、店頭用販促物等への転用はお控えください

BIOPLE FES

媒体掲載お問い合わせ先
株式会社マッシュビューティーラボ
ビープル バイ コスメキッチン PR担当 くるす
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566