

VEGE KITCHEN × HBA HOLISTIC BEAUTY ASSOCIATION

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会監修
発酵・麴の力で美腸を叶える、
植物性乳酸菌配合の麴発酵飲料（甘酒）が新発売！

ベジキッチン

すっきり甘酒



2016年11月1日、株式会社ビーバイ・イー（東京都南青山、代表取締役社長：杉谷恵美）は、北青山にある旬の季節野菜や果物を使ったカフェ「シンシア・ガーデンカフェ」のディレクションにより生まれた、植物性100%の食品ブランド「ベジキッチン」より、発酵・麴の力で美腸を目指す、植物性乳酸菌配合の麴発酵飲料「すっきり甘酒」を発売いたします。

2016年11月1日 新発売

ベジキッチン すっきり甘酒 プレーン	150 g	¥278 + 税
ベジキッチン すっきり甘酒 ざくろと山梨桃	150 g	¥298 + 税

〈 本リリースに関するお問い合わせ 〉

株式会社ビーバイ・イー PR 担当 藤巻沙織・鳥山知美
Tel: 03-6804-6530 Fax: 03-3470-3357 Mail: press@bxe.co.jp
〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201

〈 一般のお客様のお問い合わせ 〉

株式会社ビーバイ・イー
Tel: 0120-666-877 Mail: info@bxe.co.jp
〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201

甘酒は、古くから日本人に親しまれてきたお米と米麴を発酵させた、栄養豊富なノンアルコールの飲み物です。発酵によりうまれるオリゴ糖や食物繊維が豊富で、腸内環境を整えて美肌・便秘改善・疲労回復・免疫力アップなど「飲む点滴」といわれる程、美容と健康にうれしい効果が期待できます。ベジキッチンですっきり甘酒は、さらに植物性の乳酸菌をプラスし、すっきりとした爽やかな飲みやすさと、オリゴ糖 + 食物繊維 + 植物性乳酸菌の3つのパワーで腸内環境を美しく整える「美腸」を目指し、シンシア・ガーデンが提案するライフスタイル メディソンを“食”を介して提案します。ベジキッチンすっきり甘酒は、NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会に監修していただいています。

Concept

1. オリゴ糖 + 食物繊維 + 乳酸菌の3つのパワーで「美腸」

「腸は第二の脳、脳は第二の腸」と言われるくらい腸は重要な役割をもちます。甘酒に含まれるオリゴ糖 + 食物繊維は、善玉菌のエサとなって腸内環境を整え、さらに善玉菌のはたらきをサポートする植物性乳酸菌を配合することで、甘酒（オリゴ糖 + 食物繊維）+ 乳酸菌の3つのパワーで美腸効果を高めます。ベジキッチンは、大切なエッセンスでもある「食事」に着目し、ライフスタイル メディソンを“食”を介して提案します。

02 素材へのこだわり

ベジキッチンの甘酒は、山梨県産特Aのお米「梨北米（りほくまい）」、山梨県白州の造り酒屋の米麴を使用しています。お水は、日本の名水百選にも選ばれた、山梨県産南アルプスの天然水仕込み。さらに、梨からとれる植物性乳酸菌を加えて乳酸菌発酵をさせることで、毎日飲みたくなるすっきりとした味わいを実現しました。

03 安心・安全の無添加

毎日食べるものだから、ベジキッチンは5つの無添加を約束します。さらに、すっきり甘酒はグルテン、大豆フリー。

× グルテン × 大豆 × 保存料・化学調味料 × 合成香料 × 合成着色料 × 動物性原料・乳製品 × 砂糖

Advisor's comments

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会 代表理事 岸 紅子氏コメント

肌と腸はつながっています。私たち NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会は、常に腸の大切さをうたってきましたが、この度 VEGE KITCHEN さんと一緒にすることで、その啓発がさらに進むことと確信しています。60兆ある全ての細胞の物語は、腸からはじまり、その状態によって細胞の質さえも左右されます。傷や汚れがなく、動きの良い、しなやかで美しい腸は、そのまま美しい肌へと引き継がれ、さらには人生そのものの輝きへとつながっていくはず。みなさんも毎朝、美しい腸を育む習慣をはじめませんか？ 1週間、2週間と続けていくうちに、体の中から生まれかわっていく清々しい感覚を味わってみてください。



[PROFILE]

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会代表理事。自らの病を克服した経験を経て NPO 法人を設立。2010年「ホリスティックビューティ検定」をスタートし多くのホリージョ（ホリスティックビューティな女性）を輩出。「温活」「菌活」「腸活」といったセルフケアの考え方を普及し、オーガニック&ウェルビーイングのムーブメントを牽引し続けている。協会ウェブサイト <http://h-beauty.info>

Product description



プレーン 150g / 278 円 + 税
[美腸]

植物性乳酸菌入りですっきりとした飲み心地の麴発酵飲料。

[原材料]

米（山梨県北杜市産）、米麴、
乳酸菌（植物性）



ざくろと山梨桃 150g / 298 円 + 税
[美腸 + エイジングケア*]

ざくろと山梨産桃の果汁&植物性乳酸菌入り。フルーティー&すっきりとした飲み心地の麴発酵飲料。

[原材料]

果実（ざくろ、桃（山梨県産））、
米（山梨県北杜市産）、米麴、乳酸菌（植物性）

*年齢に応じたケアのこと

< 本リリースに関するお問い合わせ >

株式会社ビーバイ・イー PR 担当 藤巻沙織・鳥山知美
Tel: 03-6804-6530 Fax: 03-3470-3357 Mail: press@bx.co.jp
〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201

< 一般のお客様のお問い合わせ >

株式会社ビーバイ・イー
Tel: 0120-666-877 Mail: info@bx.co.jp
〒107-0062 東京都港区南青山 4-12-1-201