新製品

注目の一品　ぷらんつの「信州青じろう」

添加物なしの粉末青汁

食品添加物不使用で仕上げた粉末青汁シリーズ「信州青じろう」。

健康的なイメージがある青汁だけに、「より安心感のある飲み物にしてほしい」という消費者の声に応えて開発した。保存料や香料などの添加物のほか、市販品の多くに使用されているでんぷんや難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）など増量剤も使わずに仕上げたのが売り物。原材料には大麦若葉やケールをはじめ、天然100%の国産素材（バナナを除く）を使用。

商品は、「本格青汁」のほか、乳酸菌入り、食後の糖の吸収を穏やかにすると言われるサラシア入り、果汁入り、ミルク風味の5種類。好みや体調に合わせて選べる。水や牛乳に溶かすだけなので手軽。1箱に30包入り、税別3000～3600円。開発から製造、販売までの一貫体制により、1包100～120円（税別）と続けやすい価格に抑えることができたという。

発売元は、ぷらんつ（長野県駒ケ根市、0265・95・3455）。

―――＜開発者から＞―――

当社は2015年に設立した青汁専業メーカー。消費者の商品を選ぶ目は年々厳しくなっており、青汁も「国産素材」とか「飲みやすさ」とかを売り物にするだけでは売れない時代になってきた。そこで当社は、食品添加物の類いを一切省くことで他社製品との差異化を図った。

無添加にするとどうしても流動性が悪くなるため、独自の「ピュア・ナチュラル製法」を開発、専用の製造工場も整えた。濃厚だが、さらりと飲みやすい、これまでにない青汁を体験できるはず。味の種類が豊富で選ぶ楽しみがあるのも売り物だ。

（社長の北林広巳さん）

食べる

サバ入りパスタソース

日本製麻（神戸市中央区、078・332・8252）の人気食材のサバを使ったレトルトパスタソース「SABO SABA　サバとトマトのソース」

サバ料理専門店を運営する「鯖（さば）や」（大阪府豊中市）と共同開発。栄養価が高い国産サバを丸ごと酵素分解したエキス粉末を配合。具材にも角切りサバを使用。トマトの酸味とよく合う。姉妹品に「同　サバとタマネギのソース」も。《1人前、各356円》

世界の

ハチ食
6471・37
手軽に
「ワール
コメ2
器に入れ
シーなイ
のうまみ
エリア」
てるシン
南鶏飯」

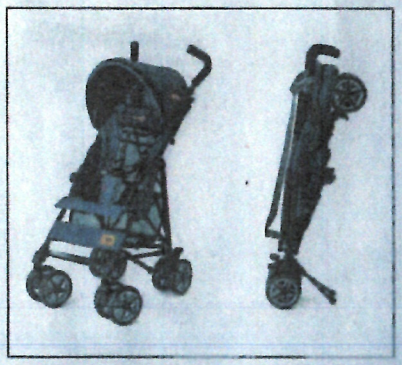
暮らす

葉っぱの形のお香

薫寿堂（兵庫県淡路市、0120・756583）

整体院のようなマッサージ

ドリーム（名古屋市東区、0120・



小型四駆風のベビーカー

ティーレックス（大阪市中央区、

襟や袖の部分洗濯ブラシ

マーナ（東京都墨田区、03・3829・

極

内野