

アーバル化で市域範囲を大幅に拡大して、主な商業施設が成長歩調を整えており、成長が進むにつれて、店舗改革が本格化され、増加で需要が高まることから、既存の店舗を改修整備していくことと並んで、新規に開拓していくことによって、店舗改革が進んでいます。

ヒミツ
ジス決済

判斷され
実験し。

止むる

2019年(平成31年)3月13日(水曜日)
目録M.I.I

注目の一品

ぶらんつの「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デンプンや難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）など增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、食後の糖の吸収を緩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、ぶらんつ（長野県駒ヶ根市、0265・95・3455）。

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「飲みやすき」とかを売り物にすることででは売れない時代になってきた。そこで当社は、食品添加物の頗りを一切省くことで他社製品との差異化を図った。



$\text{EN} > \text{R}$

日本製糖（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「崎（さば）や」（大阪府豊中市）と共に開発。栄養価が高い国産サバを丸ごと酢素分解したエキス粉末を配合。食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）



世界のハチミツ業者「ワールドコメ2号」に参入する「うまい蜜のエリヤ」ジン・南越坂



新製品

The image contains four separate photographs of leaves, each labeled with a letter. Leaf A is a small, oval leaf with a prominent central vein and a few smaller veins branching off. Leaf B is a larger, more elongated leaf with serrated edges and several pairs of veins. Leaf C is a large, deeply lobed leaf with irregular edges and prominent veins. Leaf D is a large, broad leaf with a smooth edge and a central vein with several smaller veins branching off.



卷十



葉っぱの形のお香

整体院のようなマッサージ

小型四駆風のベビーカー

襟や袖の部分洗濯フランジ

七

薰寿堂(天河區漢口路、0120-756583)

ドリーム（名古屋市東区、0120-4

ティーレックス 大阪市中央

マーナ (東京都墨田区) 03・38

内
部