



毎日食べても大丈夫！ギルトフリーな豆パスタ ダイエット・筋トレ中 の願いを叶えるパスタが上陸！

2018年10月26日 ビープル バイ コスメキッチン 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（<https://biople.jp/>）は FRESH GLOW JAPAN 合同会社の豆と水のみで作られた豆パスタブランド Pastayuri（枝豆フェトチーネ、黒豆スパゲティ、ひよこ豆&大豆スパゲティ）を先行発売いたします。



Pastayuri（パスタユリ）

- 730円＋税 / 200g（2～3人前）
- 原材料（枝豆）：枝豆、水
- 原材料（黒豆）：黒豆、水
- 原材料（ひよこ豆&大豆）：大豆、ひよこ豆、水
- 原産国：中国
- 取得済認証：EU オーガニック認証、
USDA オーガニック認証
- グルテンフリー、遺伝子組み換え原料不使用
- ヴィーガン対応

原材料は豆と水のみ！味、食感、栄養ともに圧倒的な完全グルテンフリーパスタの登場！一般的なそば100gあたりと比較して、タンパク質は3倍（43g）、糖質は80%オフ（12.7g）、食物繊維は5.6倍（20.1g）と驚きの栄養分。豆本来の自然な甘みが感じられ、和洋どんな味付けとも合うだけでなく、良質なオリーブオイルと塩だけでも美味しく召し上がっていただける、心も体もハッピーになれるギルトフリーパスタです！さらに茹で時間はたったの2分半。帰宅の遅い日にささっと作れるだけでなく、数日経っても、（たとえソースをかけた状態で保存したとしても！）伸びることなく食感が変わらないため、ランチや忙しいときの作りおきにもぴったりです。

Pastayuri BRAND STORY

単身海外に移住したYuriは、人々の健康やフィットネスに対する意識の高さを目の当たりにし、自分に必要な栄養素について考え始めました。豆で作られたパスタや、グルテンフリーパスタを試ものの、ボソボソした食感や、グルテンフリーにする為に様々な粉を混ぜ、もはや素材が何なのか分からない加工パスタに限界を感じ、圧倒的に美味しい豆パスタを作ろうと一念発起。これがPastayuriの誕生です。

※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