

# チアシード 蒟蒻ゼリー

発酵 プラス+

## 世界初のギルトフリービューティースナック

### 発酵果汁 × チアシード × 蒟蒻ゼリー

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/>）は株式会社若翔のチアシード蒟蒻ゼリー 発酵プラスを先行発売いたします。



#### チアシード蒟蒻ゼリー発酵プラス カシス味

- 価格 350円(税別) / 容量：10個入り / 205g
- 原材料：甜菜糖(国内製造)、植物エキス発酵物(カシス、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜)、ホワイトチアシード、デキストリン、こんにゃく粉/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整材、香料
- 原産国：日本



#### チアシード蒟蒻ゼリー発酵プラス カムカム味

- 価格 350円(税別) / 容量：10個入り / 205g
- 原材料：甜菜糖(国内製造)、植物エキス発酵物(カムカム果汁、甜菜糖、甜菜糖液糖、甜菜糖オリゴ糖蜜)、ホワイトチアシード、デキストリン、こんにゃく粉/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、pH調整材、香料
- 原産国：日本

「チアシード蒟蒻ゼリー発酵プラス(カシス味・カムカム味)」に使用している発酵果汁は、株式会社ジャフマックが開発・製造しています。日本の伝統的な発酵技術を用いた製法で、熟練者が発酵の様子や味、酵母数を確認しながら樽ひとつひとつを丹念に掻き混ぜ、約1ヶ月ほどかけて丁寧に発酵させています。今までの「チアシード蒟蒻ゼリー」に日本で古くから用いられている発酵の要素を加え、更なる美味しさを実現しました。

#### チアシード蒟蒻ゼリー BRAND STORY

様々な健康ブーム・美容ブームが賑わう昨今において、「美の定番となりつつあるチアシードと、これまでダイエットに欠かせないと言われてきた蒟蒻ゼリーをコラボさせてはどうだろう？」という思いから開発がスタート。健康食品=手間がかかる、美味しくないという概念を崩すべく、いつでもどこでも美味しく手軽に続けられるチアシード蒟蒻ゼリーは、2017年2月から販売開始。販売当初から人気商品となり、今では全国販売だけでなく、海外でも展開しています。

※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