

## どんな料理も簡単においしくする、天然素材の万能だし

### 和・洋・中に使える「げんきうまみの素」が新発売

2016年10月21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（<http://biople.jp/>）はプレマ株式会社の「げんきうまみの素」を先行発売致します。



### げんきうまみの素

- 価格：300g / 1,900円 + 税
- 原産国：日本
- 原材料：デンプン（キャッサバ由来）、カツオ、イワシ、無臭ニンニク、昆布、ショウガ

低分子、無脂肪、塩分・糖分・化学添加物不使用の万能だし調味料です。

無塩・無糖・無脂肪・無化学処理で、独自の製法でペプチド化（低分子化）。原材料は天然素材、イワシ・カツオ・昆布・でんぷん・無臭ニンニク、ショウガだけです。そのまま飲めば天然の栄養満点のスープ。素材の味を最大限に引き出し、自然なかたちで無理なく栄養を補えます。イワシ・カツオはまるごと使い余計なものは一切足さず、からだにやさしく創り上げました。ひとり暮らしで栄養不足が気になるときにも、家族皆で囲む美味しい食卓にも、ひとつあるだけでうまみが増す、何かと重宝する万能だしです。

### げんきうまみの素 BRAND STORY

げんきうまみの素は、開発者・下瀬輝磨が40年に及ぶ研究開発により確立した「真空」「圧力」「ろ過」の自然現象を取り入れた独自の製法でつくっています。魚加工を家業とする魚屋に生まれた下瀬、研究に入ったきっかけは、病床の父から「魚一匹、丸ごとの栄養を摂れば、人生は楽しく全う出来る。一生かかってやってみろ。」といわれたことでした。魚は食べられる部分が40%、食べられない部分が60%といわれますが、魚に含まれる栄養素を最大限美味しく手軽に、そしてペプチド（低分子）化に成功した独自のだしが誕生しました。

# BIOPLE FES

<メディア関係本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社マッシュビューティーラボ  
ビープル バイ コスメキッチン PR担当 くるす  
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566