



【冬限定】体を温めてくれる生姜とスーパーフードのチアシード入り

米粉のジンジャー&チアシードグラノーラ<グルテンフリー>

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/>）は株式会社 CHAYA マクロビフーズの『米粉のジンジャー&チアシードグラノーラ』を、先行発売致します。

CHAYA macrobiotics（チャヤ マクロビオティックス）

米粉のジンジャー&チアシード グラノーラ

Macrobiotic Ginger & Chia Seed Granola



■価格：90g / 500円 + 税

■原材料：米粉、デーツシロップ、オーツフレーク、生姜シロップ漬け（生姜、粗糖、麦芽水飴）、菜種油、アーモンド粉、ココナッツファイン、玄米フレーク、ココナッツミルク、アーモンド、くるみ、オレンジピール、チアシード、ベーキングパウダー（アルミフリー）、シナモンパウダー、食塩

■原産国：日本

一口サイズのグラノーラ。卵・ミルク・バター・白砂糖・添加物不使。体を温めてくれる生姜と話題のチアシードを使用した冬限定フレーバー。米粉でグルテンフリーにも対応。

体を温めてくれる効果がある**生姜**や、食物繊維が豊富でダイエット効果が期待出来る**チアシード**を使った、ヘルシーな【冬季限定】のグラノーラ。**米粉**を使って、**グルテンフリー**に仕上げました。生姜がピリッと効いていて、控えめな甘さで大人な味わいです。白砂糖を使わずに、ミネラルを豊富に含む**デーツシロップ**や低GIの**麦芽水飴**をしています。



## CHAYA macrobiotics BRAND STORY

チャヤ マクロビオティックスは、江戸時代から伝わる葉山の老舗料亭「日影茶屋」から誕生しました。「日影茶屋」の姉妹店となるフレンチレストラン「ラ・マーレド・茶屋」に熊谷喜ハシェフの後継としてグランシェフに就任し活躍してきた浅場氏が、クシマクロビオティック認定シェフを取得し、現在はチャヤ マクロビオティックスのグランシェフとして、肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わずに、国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を監修・提供しています。

# BIOPLE FES

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  
〒102-0083 東京都千代田区麹町5-7-1 ダイビル5F  
Mail: [kurusu@mashbeautylab.com](mailto:kurusu@mashbeautylab.com)  
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566