

GHEE EASY

## ココナッツオイルの次に注目のミラクル・オイル ギー グラスフェッド・ギー GHEE EASY (ギー・イージー) 新登場!

2017年4月21日 ビープル バイ コスメキッチン 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/> )は株式会社フラット・クラフトのグラスフェッド・ギー「GHEE EASY (ギー・イージー)」を発売致します。



### GHEE EASY (ギー・イージー)

- 価格 / 容量: 1280円+税 / 100g
- 原材料 グラスフェッド・バター
- 原産国 オランダ

#### ■詳細・特徴

バターの替わりに、炒め物やステーキ、スープに入れたり、お菓子などに利用して下さい。  
ギーの甘い香りと、濃厚なのにサラッとした味わいは、全ての料理を優雅に引き立ててくれます。  
コーヒーに入れると「バター・コーヒー」より数段格上のダイエットサポート飲料、「ギー・コーヒー」に。

ギー(GHEE)は、欧米のモデルや健康志向のトレンドに敏感な人から、「ココナッツオイルの次はこれ!」と言われているミラクル・オイルです。5000年前からアーユルヴェーダのオイルとして、またヒンズー教のお供え物として神聖なものとして、古くから「薬」や「癒やし」として利用されています。良質のグラスフェッド・ギーには、天然の必須脂肪酸であるオメガ3とオメガ9が詰め込まれており、ビタミンA、D、E、Kが多く含まれています。煙点が250℃ととても高く焦げない点も、お料理やお菓子に使用できとてもヘルシーです。ギーは、英国「TIME」誌が選ぶ世界でもっとも健康によい食品50にも選ばれています。

#### GHEE EASY BRAND STORY

ギー・イージー社は、オランダの国立公園で可能な限り放牧をして草だけを食べて育った牛のグラスフェッド・バターのみを使用、上質なギーを作り続けています。ヨーロッパでグラスフェッドと認められるのは200日以上放牧とされますが、国立公園では雪が年に数日降るのみで、それ以外は放牧されているため、上質なグラスフェッド・バターからギーを生産することが可能です。

※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