

静岡県産の冬摘みケールを配合した「おいしい旬採れケール青汁」が新発売！

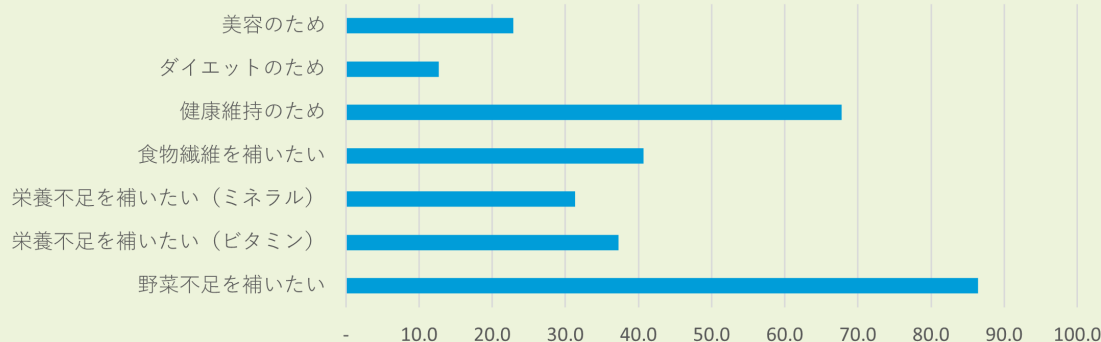
ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市）は、静岡県産のケールを配合した「おいしい旬採れケール青汁」を5月1日(月)よりWEB先行発売します。※5月9日(火)より通常販売を開始します。



• 開発背景

コロナ禍による巣ごもり生活が続き、セルフケアの意識の向上や、日々健やかに過ごすことができるカラダ作りのための商品の需要が増えていることから、2023年1000億円に達すると言われるほど青汁市場は伸びています。最近では、野菜価格の高騰や野菜の品不足により、野菜の代替品としても青汁の価値は高まっています。外部機関で行ったアンケート調査でも、青汁を購入する目的としては野菜不足を補うためや健康維持のために購入している人が約9割であることがわかりました。※1

青汁を摂り入れることで期待する事は？



※1 外部調査（n=118/青汁を購入中の40～70歳の女性）

また、同調査では野菜を食べる理由として、純粋に「野菜が好き」や「美味しい」から食べている人が約半数という調査結果も。野菜が苦手な食べられないから青汁で補うというよりも、野菜感を感じられるものが好まれるのではないかと考えました。

そこで、野菜本来の美味しさと飲みやすさを両立した『おいしい旬採れケール青汁』を開発いたしました。

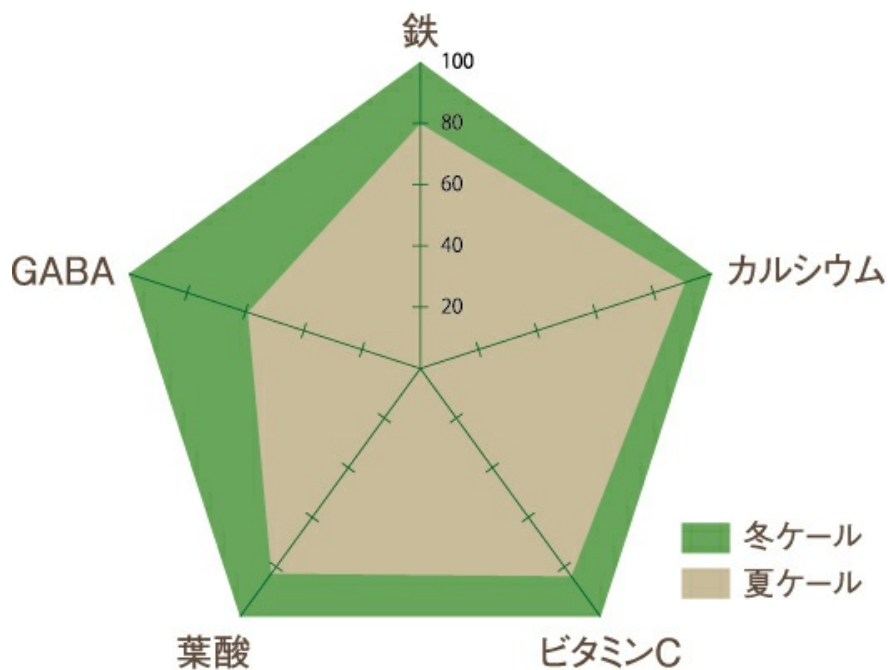
• 商品へのこだわり

・静岡県産のケール

静岡県磐田市で100年近くケールやキャベツの品種開発を行う株式会社増田採種場で作った、化学肥料を使わず栽培したケールを使用。落ち葉や菜種油粕など自然由来の素材を使った良質な土づくりにこだわって作られています。



ケールの栄養を余すことなく摂るために、一年で最も糖度が上がるケールの旬である冬に収穫。夏ケールと冬ケールではここまで栄養価に違いが出ます。



※夏ケールと冬ケールの比較(冬ケールが100の時)
 ※一般財団法人日本食品分析センター分析結果

また、ケールは収穫後から栄養や酵素が落ちてしまうため、収穫から48時間以内に加工しています。茎も葉もまるごと粉碎製法を採用することが栄養たっぷりの秘訣です。

ケールの品種は『ジューシーグリーン』を使用。葉や茎に甘みが多く、青汁の粉末にしても美味しさはそのまま。まさに探し求めていた青汁のためのケールです。

・静岡県掛川産の深蒸し茶・抹茶

青汁＝飲みにくいという常識を覆すために、静岡のお茶屋ならではのこだわりとして、掛川産の深蒸し茶と抹茶をブレンド。野菜本来の苦味を砂糖などの甘さでごまかさなくても、さわやかで毎日ゴクゴク飲みやすい味に上げることが出来ました。

・乳酸菌100億個配合※

カラダの中からの健康を考え、乳酸菌を100億個配合しました。季節の変わり目も健やかに過ごしたい方におすすめです。

※1袋3g 当たり。殺菌済み

・着色料、香料不使用

毎日飲んでいただきたいという想いを込めて、着色料や香料不使用にこだわりました。個包装の青汁で、毎日作りたての素材本来の美味しさを味わっていただけます。

• 商品概要



- ・商品価格：3,480円（税込） 定期価格：3,132円（税込）
- ・内容量：30袋入（1袋3g）
- ・全原材料：ケール末（国内製造）、抹茶、緑茶末、アガベイヌリン（水溶性食物繊維）、イソマルトデキストリン（水溶性食物繊維）、イヌリン（水溶性食物繊維）、デキストリン、ポリデキストロース（水溶性食物繊維）、還元麦芽糖、難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）、澱粉、麦芽糖、甘藷若葉末、アスパラガス末、かぼちゃ末、キャベツ末、コマツナ末、ブロッコリー末、ホウレンソウ末、スピルリナ末、ニンジン末、明日葉末、ニガウリ末、殺菌乳酸菌末、ゴボウ末、モロヘイヤ末／ビタミンC、ナイアシン、パントテン酸カルシウム、ビタミンA、ビタミンB6、ビタミンB1、ビタミンB2、酸化防止剤（ビタミンC）、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12
- ・製造加工地：日本

※1日1袋（3g）を目安に約80～100mLの水などに溶かしてお召し上がりください。

<商品詳細>

<https://www.tealife.co.jp/products/detail/22928>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000058.000073392.html>

ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73392

【ご連絡先】

ティーライフ株式会社

広報担当：高木(kouhou@tealife.co.jp)

TEL：0547-46-3979 FAX：0547-45-5855