

祝J1昇格！ジュビロ磐田のパートナー契約締結「ジュビロ磐田のケール青汁」の発売をスタート！

ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市、以下「ティーライフ」）は、静岡県磐田市産の「有機ケール」を配合した青汁を縁に、J1に昇格したジュビロ磐田とパートナー契約を締結しました。また、2024.1.25より「ジュビロ磐田のケール青汁」として、ジュビロ磐田のライセンス商品の発売を開始いたします。



● 「ジュビロ磐田のケール青汁」発売の経緯

ティーライフでは、健康・キレイを応援する企業として地域社会への貢献、特産品や健康素材をおいしく提供することを目的に商品開発を進めています。

2023年5月に発売開始した「おいしい旬採れケール青汁」についても「静岡県磐田市産」の「有機ケール」を配合し、静岡県掛川市産の深蒸し茶と抹茶をブレンドし、飲みやすく仕上げた栄養価やおいしさにこだわった商品です。

そんな、地元のスーパフードをさらに多くの方に広め、地域をより盛り上げるために、「有機ケール」の産地につながるジュビロ磐田とタイアップ。この度、「おいしい旬採れケール青汁」の入り数違いで「ジュビロ磐田のケール青汁」としてライセンス商品を発売することになりました。

J1に昇格して益々弾みをつける、ジュビロ磐田を企業としても応援し、地元をスポーツや特産品で盛り上げながら「有機ケール」のおいしい青汁を広め、より多くの方々の健康に役立てることを目指していきます。



ジュビロ磐田の地元でもある静岡県磐田市で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の化学肥料を使わず栽培した有機ケールを使用。株式会社増田採種場のケールは、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。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。



©JUBILO IWATA

• 「ジュビロ磐田のケール青汁」商品概要

- ・商品価格：1,000円（税込）・内容量：8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。

▼ジュビロ磐田のケール青汁 購入サイト

<https://www.tealife.co.jp/products/detail/32750>

• 会社概要

会社名：ティーライフ株式会社
代表者：代表取締役社長 西上節也
本社所在地：静岡県島田市牛尾118番地
事業内容：健康茶・健康食品・化粧品等の通信販売
企業URL：<https://www.tealifeir.com/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000068.000073392.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