

**ブログで話題！“元ダンスのお姉さん”で“酵素おたく”のいとうまゆさんと共同開発
 水、保存料・着色料・香料不使用、約 60 種類もの旬の果物・野菜と
 天然素材のみで仕上げた発酵ドリンク
 「植物エキス発酵飲料 太陽の酵素」の限定予約販売が決定**

株式会社ネットプライス(本社:東京都品川区、代表取締役社長:星 俊作、<http://www.netprice.co.jp/> 以下 ネットプライス)は、この度、NHK 教育テレビの人気番組「おかあさんといっしょ」のダンスのお姉さんを約 7 年間務めた、いとうまゆさんと共同で、精選した約 60 種類の果実・野菜から抽出した酵素エキスをもとに、保存料・着色料・香料も一切使わない天然素材のみを凝縮した「植物エキス発酵飲料 太陽の酵素」を開発し、2012 年 9 月 4 日から 2012 年 9 月 25 日、ネットプライス限定で予約販売を開始いたします。



■商 品 名：植物エキス発酵飲料 太陽の酵素

■価 格：720ml：8,980 円(税込) / 360ml：4,680 円(税込)

■予約販売日：2012 年 9 月 4 日～2012 年 9 月 25 日

■販 売 URL：ネットプライス(PC 版)：<http://wtaiyo.nep.to>
 ちびギャザ(モバイル版)：<http://taiyo.nep.to>

《いとうまゆ プロフィール》

2005 年 4 月から、NHK 教育の人気幼児番組「おかあさんといっしょ」で 4 代目のダンスのおねえさんを務める。2012 年 3 月ダンスのおねえさんを卒業。子供さんをお持ちのご家庭では、知らない人はいないと言われていた。2012 年 4 月からブログをはじめ、読者層を拡大中。酵素ダイエットの情報で注目を集めており、ダイエットに関心の高い若い女性からも注目されている。

▼オフィシャルブログ

<http://ameblo.jp/ito-mayu-maru/>



1、開発背景

約 7 年間つとめた「おかあさんといっしょ」のダンスのお姉さんを 2012 年 3 月に卒業した、いとうまゆさん。新たな旅立ちと共にスタートした体質改善「酵素ダイエット」が成功し、“酵素おたく”と自負するほど酵素のとりこになっています。いとうまゆさんが酵素の摂取にこだわったのは、身体のことを第一に考えた結果。免疫力を上げ、身体の余分な老廃物を出し、消化の働きを助ける良質な酵素の摂取は、今のいとうまゆさんにとって不可欠な習慣となっています。その体験記がいとうまゆさんのブログで度々公開されており、話題となっております。

そんな、いとうまゆさんの熱意に共感したネットプライスは、発酵商品の共同開発をご提案。いとうまゆさんは以前よりネットプライスのモバイルサイト「ちびギャザ」ファンでもあり、酵素に関するこだわりをとことん追求する今回の商品開発にご快諾いただくこととなりました。

いとうまゆさんは、大学時代も体育の専門学を学ぶなど、人間の身体の仕組みに関する知識も豊富で、本商品の成分にはそのこだわりや意見が存分に反映されています。また、製造工程などについても自ら製造工場を訪問して見学し、全てに納得した上で今回の商品化に至りました。



▲いとうまゆさん工場見学の様子

【プレスリリース・商品のお取扱に関するお問い合わせ先】

株式会社ネットプライス 広報:岡野

電話:03(5739)3350 FAX:03(5739)3606 E-mail:pr@netprice.com



net price

Information Release

2、「植物エキス発酵飲料 太陽の酵素」の特長

昔ながらの元気の素である発酵食品は、生の野菜とともに食されてきましたが、野菜が不足しがちである現代人の食生活では、摂取する酵素は減っており、酵素不足の傾向があると言われています。よって、酵素を補うべく色々な野菜や果物を使った発酵品が必要とされています。今回販売開始の「太陽の酵素」はその「酵素の成分」・「酵素を活かす製法」・「のみやすい味」とことんこだわった植物エキス発酵飲料です

① 約 60 種類の良質な植物原料を使用。全て国産、四季に応じた自然の恵みを凝縮。

季節に合わせた国産の旬の野菜・果実を約 60 種類精選。素材に応じたカットを施し、じっくり時間をかけ、成分を壊さず丁寧に抽出しているため、四季に応じた自然の恵みを味わうことができます。

② 濃縮製法を用い希釈は一切なし。保存料・着色料・香料も一切なし。

水やイソマルトオリゴ糖などの液体を加えて薄めることなく生成した植物発酵原液を 99.5%配合(0.5%はレモン濃縮果汁)。保存料・着色料・香料も一切使用せず、素材は全て天然そのもの。

③ ミネラルたっぷりの喜界島産「粗糖」とレモン濃縮果汁で甘すぎずサッパリ。

酵素を生成するためには、糖分が欠かせません。多くの酵素飲料は、白糖が使用されますが、白糖は不純物を除去するために化学薬品や漂白する過程で塩酸や無機酸を使います。今回販売開始の「植物エキス発酵飲料 太陽の酵素」は、白糖を一切使用せず、ビタミン、鉄分、カリウム、カルシウムなどミネラルたっぷりの喜界島産「粗糖」のみを使用しているため、一層身体に優しい発酵飲料となっています。また、発酵飲料特有の後味や飲みづらさを軽減すべく、果実・野菜の配合や割合にもこだわり、サッパリとしたのみ口に仕上げました。水やジュースに混ぜても、原液のままでも飲むことができます。

3、今後の展開

いとうまゆさんのオフィシャルブログで公開されている本商品の「開発秘話」などには、読者から熱烈的なコメントが寄せられています。これらの声も参考にしながら、忙しい女性の健康アップを応援すべく、ブログでの健康情報や読者、購入者向けのイベントなども企画する予定です。またサイトからダウンロードできるダイエットグラフで、それぞれのダイエットサポートも応援していきます。

ネットプライスは、お客様に「参加」「共感」していただき、「発見のよろこび」や「出会いのたのしみ」をご提供すべく、引き続き「いいこと」「いいもの」の提案を行ってまいります。

《商品スペック》

- 商品名 : 植物エキス発酵飲料 太陽の酵素
- 内容量 : 720ml/360ml
- 生産国 : 日本
- 原材料名 : 植物発酵液〔糖類、根菜類、果実類(リンゴ・バナナを含む)、葉菜類、果菜類、茎菜類、花菜類、きのこ類、かんきつ類、海藻類、穀類(大豆を含む)〕、レモン濃縮果汁

＜クレジット表記のご案内＞

株式会社ネットプライス
東京都品川区北品川4丁目7番35号
【お客様サービスセンター】
Mail: support@netprice.co.jp
URL: <http://www.netprice.co.jp/>

＜商品お取扱希望の方 お問い合わせ先＞

本商品のお取扱をご希望の方は下記までお問い合わせください。

メール: pr@netprice.com 電話: 03-5739-3350

＜株式会社ネットプライス 会社概要＞

- (1)社 名 : 株式会社ネットプライス
- (2)代 表 者 名 : 代表取締役社長 星 俊作
- (3)本 社 所 在 地 : 東京都品川区北品川四丁目7番35号
- (4)設 立 : 2004年12月(実質上の設立年月:1999年11月)
- (5)資 本 金 : 1億25百万円

※「ギャザリング」「ちびギャザ」は株式会社ネットプライスドットCOMの商標・登録商標です。

以 上

【プレスリリース・商品のお取扱に関するお問い合わせ先】

株式会社ネットプライス 広報:岡野

電話:03(5739)3350 FAX:03(5739)3606 E-mail: pr@netprice.com