

**オメガ3脂肪酸が豊富で話題の「国内産手むきくるみ」と
食物繊維やビタミン類が豊富な「山形県産あおまめ」、「山形県産うち豆」
むらせライスオンラインショップで販売開始**

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（所在地：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）は、2016年2月16日（火）12:00 からオメガ3脂肪酸が豊富で話題の「国内産手むきくるみ」と食物繊維やビタミン類が豊富な「山形県産あおまめ」、「山形県産うち豆」をオンラインショップで販売開始しました。

■商品内容

「国内産手むきくるみ」

★殻の固い「おにぐるみ」を丹精こめて手むきしました

山形県置賜地方（米沢近郊）ほか国内有数の産地で採れた殻の固い『おにぐるみ』を丹精こめて手むきし、袋詰めにしました。

おにぐるみは血液をサラサラにする効果がある「オメガ3脂肪酸」が豊富で、心臓疾患・幼児脳神経発達促進・アルツハイマー・うつ病などにも効果があります。

《【送料無料】国内産手むきくるみ 150g（50g×3袋）》 販売価格：1,680円（税込）

http://www.murase-rice.net/shop/item_detail?category_id=458142&item_id=1944356

《【送料無料】国内産手むきくるみ 200g（50g×4袋）》 販売価格：2,030円（税込）

http://www.murase-rice.net/shop/item_detail?category_id=458142&item_id=1944357



「山形県産あおまめ」

★食物繊維豊富で便秘解消・デトックス効果・美容効果に期待大
山形県産青ばた豆（青大豆）100%です。

国産の青大豆は栽培が難しいことから希少価値が高く、関東地方のスーパーなどの店頭ではなかなか購入できません。

食物繊維が豊富で便秘解消やデトックス効果のほか、ホウレンソウの3倍の鉄分を含みビタミンCとビタミンEを多く含んでいるため美容効果も期待できます。

《【送料無料】山形県産あおまめ 600g（200g×3袋）》 販売価格：1,280円（税込）

http://www.murase-rice.net/shop/item_detail?category_id=458142&item_id=1944298

《【送料無料】山形県産あおまめ 800g（200g×4袋）》 販売価格：1,530円（税込）

http://www.murase-rice.net/shop/item_detail?category_id=458142&item_id=1944299



「山形県産うち豆」

★食物繊維豊富で便秘解消・デトックス効果・美容効果に期待大
山形県産青ばた豆（青大豆）100%で作られています。

火の通りを良くするために平らにつぶしてあるので、軽く水洗いするだけで簡単に調理ができます。

国産の青大豆は栽培が難しいことから希少価値が高く、関東地方のスーパーなどの店頭ではなかなか購入できません。

食物繊維が豊富で便秘解消やデトックス効果のほか、ホウレンソウの3倍の鉄分を含みビタミンCとビタミンEを多く含んでいるため美容効果も期待できます。

うち豆は山形に古くから伝わる食材で、木づちを使って豆をつぶし、煮やすく食べやすいことから長年食されてきました。

《【送料無料】山形県産うち豆 300g（100g×3袋）》 販売価格：880円（税込）

http://www.murase-rice.net/shop/item_detail?category_id=458142&item_id=1943597

《【送料無料】山形県産うち豆 400g（100g×4袋）》 販売価格：1,000円（税込）

http://www.murase-rice.net/shop/item_detail?category_id=458142&item_id=1943598



■むらせライス オンラインショップ：<http://www.murase-rice.net/>

【株式会社むらせについて】

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正 15 年 11 月 3 日

資本金：3 億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

■本件に関するお問い合わせ先

企業名：株式会社むらせ

担当者名：ネット推進企画室 岩田

Tel：03-5623-0088 Fax：03-3249-2676

Email：hr_iwata@murase-group.co.jp