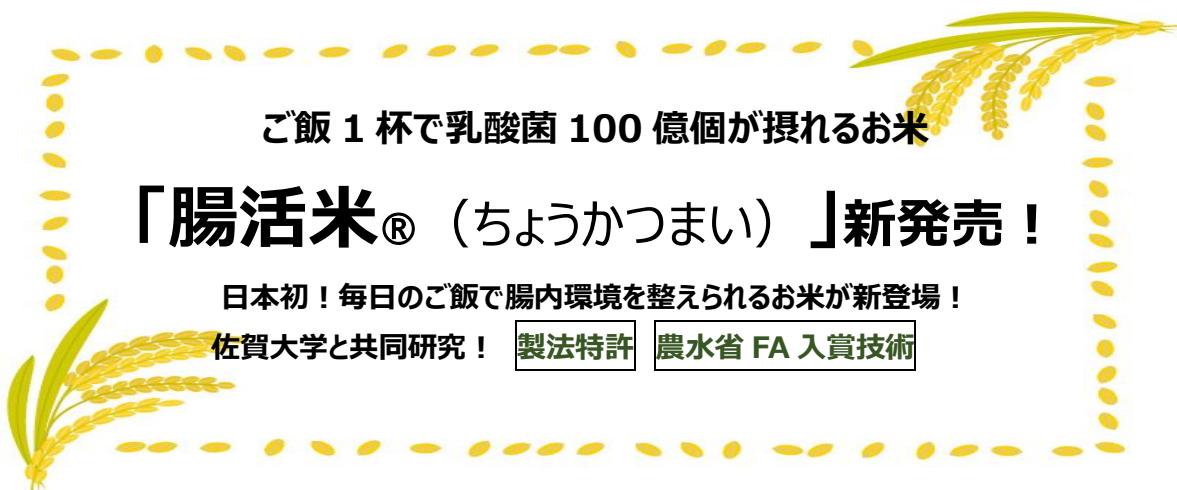


令和元年8月吉日
株式会社ヘルスター



株式会社ヘルスター（所在地：〒850-0057 長崎県長崎市大黒町10-10 こころビル6階612号室 代表取締役/林田 真明）は、出島（=新しい価値を創りだす環境）とトンボロ（=島と島を繋ぐ自然現象）の意味を掛け合わせた「出島トンボロ」という屋号で、全国の素材と文化を繋げ、画期的な製品・サービスを創出し、新しい価値を発見し続けています。

この度、ヘルスターより毎日食べるお米で腸内環境の改善を助ける、日本初の「腸活米®」を令和元年8月1日に新発売いたします。

長崎県産の特別栽培米ヒノヒカリというお米の一粒ひと粒に乳酸菌やからだが喜ぶ栄養成分をコーティングしました。「ご飯1杯で乳酸菌約100億個が摂れる！」お米が食卓に発信されます。



腸活米はお米一粒一粒に乳酸菌や必要成分をコーティング！



腸内環境を改善する梅の花乳酸菌をはじめとする栄養成分が手軽に！

「腸活米®」は、免疫賦活能力が高く、日本人の体質に良いとされる植物性乳酸菌「梅の花乳酸菌」を採用し、食物繊維が豊富なおからパウダーや乳酸菌の活動を促進するオリゴ糖を贅沢にコーティング。炊いた後はもちろん、加熱や冷凍後でも乳酸菌の効果は持続するので、通常の白米や玄米では摂取できない栄養素を手軽に摂ることができます。

米の品種は、もちもちとした食感が楽しめる長崎県産ヒノヒカリを採用。無洗米なので忙しい方でも手間なく簡単に炊飯ができ、いつもと変わらない美味しい白米で自然と腸内環境を改善できるのが、腸活米の特長です。

【消化吸収率 98%！白米で「腸活」が実現可能に】

白米には食物繊維の他、血や筋肉などの身体形成に必要なたんぱく質やビタミン、ミネラルが多く含まれており、非常に栄養バランスの良い食べ物です。

さらに、消化吸収率が98%と栄養吸収の効率も良い非常に優れた食品なのです。

そんな白米をお茶碗1杯食べるだけで、本来、摂ることができる栄養素はもちろん、更に乳酸菌までたっぷり摂れ、自然に腸内環境を改善できるのが「腸活米®」です。

たくさん食べられないという少食の方、栄養が偏りがちな方、シニアやお子様の食に悩む方に、無理なくお米で腸活してほしい！そして「家族みんな同じものを食べ、家族みんなで健康に！」そんな願いを込めて開発いたしました。



【「腸活米®」の優れた点】

★製法特許技術の活用で腸活を可能に

本製品は製法特許を取得した技術を駆使し、お米一粒ひと粒に乳酸菌や腸活に有効な成分をコーティングすることに成功いたしました。これにより、従来の白米や五穀米などでは十分に摂れなかった栄養成分の摂取が、腸活米®で実現可能に。

★お茶碗1杯で約100億個の乳酸菌

乳酸菌としての活性が多種より強く、日本人の体質に合う植物性乳酸菌「梅の花乳酸菌」を使用。更に、腸内善玉菌の餌となって活性化を促すオリゴ糖(北海道特産のてんさいオリゴ)や食物繊維が豊富なおからなパウダーなど、腸活に有効な成分を豊富にコーティングしています。

お茶碗一杯で通常の白米では取れない乳酸菌を手軽に摂取することができます。

★「いつもの白米と変わらない美味しさ」だから続けやすい

本製品は味や香りの変化がないため、いつものお米と変わらずおいしくお召し上がりいただけます。お米は長崎県産ヒノヒカリを採用。無洗米なので、お米を洗う手間が省けるだけでなく、洗米時に出る排水も発生しないので、環境にも優しいのが腸活米®です。

★おからは大豆の栄養分が豊富で低カロリー

おからは遺伝子組み換えでない国産大豆を使用したものです。

良質なタンパク質をはじめ大豆の栄養分が多く、低カロリーなのがおからの特徴です。

おからパウダーを採用したこと、乳酸菌だけでなくカルシウムやビタミンB群、鉄などの不足しがちな栄養素も同時に摂ることができます。

★お通じ改善だけじゃない！嬉しい効果

腸活で期待できるのはお通じの改善だけではなく、体質の改善です。

腸内環境が整うことで、免疫力が高まり、風邪やインフルエンザ等の病気にかかりづらくなります。また、腸内環境を良好な状態にすることで、花粉やハウスダスト等によるアレルギー症状の緩和やメタボリック症候群の予防にもつながると言われており、非常に関心が高まっています。

★★★「腸活米®」なら、無理なく、美味しく！善玉菌を増やす食生活を続けることができます。

「腸活米®」は、少食や偏食、食習慣の変化、体の衰えなどで普段の食事から食物繊維や乳酸菌などの必要な栄養を十分に摂取できていない方にも最適です。

もともと白米にはたんぱく質の他にもビタミン・ミネラルが多く含まれており、とても栄養バランスの良い食べ物なのです。更に、消化吸収率98%と栄養吸収の効率が良く、昔から日本の食文化の中心となっている非常に優れた食品です。

この、吸収率が高く優秀なエネルギー源である「白米」と腸内環境を整える「乳酸菌」に注目し、お茶碗1杯食べるだけで約100億個の乳酸菌が摂れ、無理やストレスなく腸内環境を改善できるのが「腸活米®」です。

「腸活米®」(500g)
定価：2,138円(税込)
1,980円(税抜)



「腸活米®」を新発売した新ブランド「出島トンボロ」とは

出島トンボロのブランドコンセプトは「made for all」。出島トンボロでは、全てのお客様に安心安全とワクワクをお届けするのももちろんですが、ただ商品だけが行き来するだけではなく、お客様との繋がりや様々な文化や価値観が触れ合うことで新たな魅力が生まれる社交場になりたいと考えております。ロゴには、僕の中から多くの感動や喜びが溢れだす、という想いを込めています。

商品の問い合わせ先：株式会社ヘルスター ☎ 0120-556-982(こころ くばり)

〒850-0057 長崎市大黒町 10-10 こころビル 6階 612号室

<https://dejima-tombolo.stores.jp/inquiry>