

**赤ちゃんからお年寄りまで手軽に使えて、美味しい！
シリカがたくさん摂れる栄養満点だしSOUP
「シリカのだし SOUP」が誕生！
2022年3月30日(水)新発売**

株式会社はつが(所在地：東京都新宿区下落合1-8-9 菅原ビル1F、代表取締役／服部 秀幹)は、いつもの調理用のだしとして、サッと入れるだけで美味しく手軽にたくさんのシリカ（ケイ素）が摂取できる「シリカのだし SOUP」を、2022年3月30日(水)よりなでしこ健康生活公式オンラインショップにて発売いたします。

「シリカ（ケイ素）」は、人間の体にとって不可欠なミネラルのひとつです。美容や健康には欠かすことができないミネラルですが、年々加齢により減少していき、体内では新しく作り出せないため、日ごろより食事から補う必要があります。今回、新発売する「シリカのだし SOUP」は、他の食品では補いにくいシリカ（ケイ素）をいつもの調理用のだしとして、小さじ1杯（5g目安）お料理に入れるだけで成人1日あたり摂取推奨量（40mg）以上のシリカ（ケイ素）を手軽に摂取できるのが特徴です。

市販の水溶性シリカ（ケイ素）製品の飲みにくい（美味しくない）問題点を解消し、人気のシリカ水よりもシリカ（ケイ素）摂取におけるコストパフォーマンスが高い点が特徴です。長年、シリカ（ケイ素）製品を販売してきた当社が、より手軽に美味しくたくさんのシリカ（ケイ素）を摂取できるように企画開発した画期的な製品です。この「シリカのだし SOUP」は全世代の理想のからだづくりをサポートしてまいります！

お料理の味を損なうことなく手軽にシリカ（ケイ素）を摂取できますので、味噌汁や雑炊などのスープ類から野菜炒め、チャーハン、焼きそば、ドレッシングなどあらゆるお料理にお使いいただけますので、毎日の健康的な生活にお役立てください。

■商品概要



品名 : シリカのだし SOUP
原材料 : 澱粉分解物（キャッサバ芋（国内製造））、カタクチイワシ（九州近海）、カツオ（鹿児島県近海）、昆布（北海道）、原木栽培椎茸（大分県）、無臭ニンニク（山口県） / シリカ（水溶性ケイ素）

栄養成分表示 : エネルギー350kcal、たんぱく質4.3g、脂質0g、
（100gあたり）炭水化物85.3g、糖質84.8g、食物繊維0.5g、
食塩相当量4.3g、カルシウム668mg

発売日 : 2022年3月30日(水)
販売場所 : なでしこ健康生活公式オンラインショップ ほか
内容量 : 100g
価格 : 1,990円(税込)
商品URL : <https://hatsuga.net/?pid=166970658>

お召し上がり方：●調理だし（1人前：5～10g）

- ◆水から入れる（味噌汁・澄まし汁・雑煮・スープ等）
- ◆多めに入れる（天つゆ・麺つゆ・炊き込みご飯等）
- ◆少なめに生地に混ぜる（お好み焼き・チヂミ等）
- ◆途中で入れる（カレー・シチュー等）
- ◆直接混ぜる（ドレッシング・三杯酢・胡麻和え等）
- ◆溶かし入れる（糠床・浅漬け・梅酢漬け等）
- ◆振り入れる（野菜炒め・チャーハン・焼きそば等）

■特徴

①一物全体・1袋（100g）に海と山の幸を素材を丸ごとふんだんに使用

一物全体食（いちぶつぜんたいしょく）とは、食物は全体でひとつの命、それを丸ごと余すところなくいただく、という考え方です。栄養素は生物の中で単独で働いていることは少なく、他の成分と協力して機能を果たしていることが多いため、一つの栄養素があったら、それと一緒に働く成分が近くにあります。ヒトが必要な栄養成分は、分かっているもので約40種類ですが、まだ分かっていない未知の成分が2,000種類以上あるといわれています。未知の成分は作り出すこともできないため、合成サプリメントや点滴などの栄養にも限界があります。近年では、病院でも点滴や栄養剤による経管・経腸栄養より、食べ物から栄養をとる経口栄養へ早めに移行するための治療方針が変わってきています。このように、丸ごと食べる「一物全体食」は、私たちに必要な多くの栄養を取り入れるためにとても大切なことといえます。

1袋（100gあたり）

○かつお：1/5本 ○かたくちいわし：30～40匹 ○こんぶ130g ○原木しいたけ3～4個 ○無臭にんにく6～7玉

②厳選した5種類の素材のうま味成分を独自の配合でブレンド

カツオ（鹿児島県近海）イノシン酸、カタクチイワシ（九州近海）イノシン酸、昆布（北海道）グルタミン酸、原木栽培椎茸（大分県）グルタミン酸、無臭ニンニク（山口県）グルタミン酸

③赤ちゃんから飲めるように素材を丸ごと低分子ペプチド化

ペプチドとは食材のタンパク質が身体に吸収されやすい、低分子に分解された状態のことをいいます。体力が落ちた方や、乳幼児から高齢の方まで消化の負担が少なく吸収されます。ペプチドは摂取から吸収されるまで数分から十数分と殆ど時間がかかりません。ペプチドはアミノ酸が2個から49個ほど繋がっており100%吸収される栄養素です。

※保存料・化学調味料・酵母エキス・タンパク加水分解物・人工甘味料・香料・塩分・乳化剤等不使用

④1袋（100g）にシリカ(ケイ素)1000mgを配合！

シリカ（ケイ素）は、人間の体にとって不可欠な微量ミネラルのひとつ。あらゆる臓器の老化や酸化を防ぎ、体内の有害物質の排出、骨密度、血管の弾力、軟骨のスムーズな動き、肌の潤いや弾力を保つなど健康維持や美容には欠かすことのできないミネラルです。体内のシリカ（ケイ素）の貯蔵量は加齢とともに減少し、体内で新しく作ることができないため、食事などから摂取しなくてはなりません。現代の食生活では、必要十分な量（摂取推奨量：成人1日10～40mg）を摂取することが難しくなっています。

◆シリカ栄養スープ（SOUP）の作り方◆

スプーン一杯10gに天然塩、お湯を150cc注ぐだけでビタミン・ミネラル豊富なシリカたっぷり（シリカ水500mペットボトル2本分相当）の栄養スープが作れます。

※小食の方や忙しい朝でも手軽に栄養満点スープが召し上がれます。離乳食などにもおすすめです。

■会社概要

称号：株式会社はつが
本社：〒161-0033 東京都新宿区下落合1-8-9 菅原ビル1F
代表：代表取締役社長 服部 秀幹
設立：2012年1月5日
事業内容：発芽玄米炊飯器、健康食品、美容・健康関連商品、生活雑貨・日用品の販売など
HP：<https://hatsuga-corp.jp>

■報道関係者の方からのお問い合わせ先

株式会社はつが 担当：服部 TEL：0120-825-417 FAX：03-4496-4922 E-mail：hattori@hatsuga-corp.jp