報道関係者各位
プレスリリース

2016 年 10 月 27 日

株式会社六星・株式会社ウーマンスタイル

六星と発酵食大学のコラボ弁当第 3 弾！
発酵食＆食物繊維で腸内フローラを整える「エビと冬野菜の酒粕クリームドリア BOX」新発売！

米の生産や加工・販売までを一貫して行う六次産業の先駆け、株式会社六星（代表取締役社長：輕部英俊）と石川県の発酵食を通じて食を学ぶ発酵食大学（運営会社株式会社ウーマンスタイル、代表取締役社長：成田由里）は、コラボレーション弁当第 3 弾「エビと冬野菜の酒粕クリームドリア BOX」を 2016 年 11 月 1 日よりむっつぼし松任本店・長坂店・金沢百番街すずめの全店舗にて 12 月末までの期間限定で販売します。

季節限定の「菌トレ BOX」シリーズは、発酵食と食物繊維の豊富な旬の食材との組み合わせで、腸内環境の改善をめざすレシピを体現できるとして毎回好評をいただいています。
第 1 弾の「いしるレモンのアジアンチキンライス BOX」は約 1,800 個、第 2 弾の「鮭ときのこのコロコロちゃんちゃん BOX」ではさらに上回り、約 2,500 個と定番のお弁当と肩を並べるほどの売上数を伸ばしました。
今回は第 3 弾として冬に向けたあったかメニュー「エビと冬野菜の酒粕クリームドリア BOX」を新発売いたします。

「発酵食大学」では「毎日の食事に発酵食と食物繊維を手軽に取り入れ、腸内環境の改善をめざす菌トレレシピ」の普及をモットーとしており、このレシピを広く味わってもらいたいという思いから、農産物の高い加工技術を持つ六星とともにテイクアウト弁当の開発を行っています。

＜冬の菌トレ BOX☆5 つの特徴＞
特徴①エビの旨みが溶け込んだ豆乳ホワイトソースに酒粕と塩糀でさらにコクをプラス！
特徴②高い栄養価と豊富な美肌成分で大注目の酒粕を、ニガテな方でも美味しく食べられるようにアレンジ！
特徴③外食やテイクアウトでは摂りにくい旬の野菜がたっぷり！
特徴④酒粕に含まれる注目の成分「レジスタントプロテイン」がおなかをキレイに！
特徴⑤黒米の食物繊維やアントシアニンが美容と健康をサポート！

＜商品名＞
「エビと冬野菜の酒粕クリームドリア BOX」

＜価格＞
希望小売価格：680 円（税込）

＜原材料名＞
ごはん（石川県白山市産）、豆乳、海老、里芋、大根、人参、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、白菜、玉葱、米粉、塩糀、大根葉、ｵﾘｰﾌﾞ油、黒米、酒粕、食塩、ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ、にんにく、ﾍﾞｲﾘｰﾌ、（一部に乳・えび・大豆を含む）

＜販売者＞
株式会社六星

＜発売日・発売地区＞
2016 年 11 月 1 日　むっつぼし松任本店・長坂店・金沢百番街すずめ

■株式会社六星と発酵食大学のコラボレーションについて
「発酵食大学」は株式会社六星他 8 社の地元老舗企業、石川県立大学の教授陣、全国的にも人気のある麹料理研究家とともに「発酵食を観光資源として石川県の魅力を全国に発信しよう！」という地域活性の取り組みでスタートしました。
株式会社六星と「発酵食大学」は腸内環境を整える「菌トレレシピ」をキーワードに各々の強みやブランドを活かしつつ商品を共同開発してまいりました。
この度第 3 弾のコラボ弁当として、「菌トレレシピ」を六星の新鮮な食材と高い技術力で再現した冬のあったかメニュー「エビと冬野菜の酒粕クリームドリア BOX」を発売いたします。

■本リリースに関するお問い合わせ
株式会社六星　担当：店舗統括マネージャー　宮城　　商品企画開発　野村
電話　：076-276-5266(対応時間：水曜以外 9:00～17:00)
FAX　：076-276-5424
URL　：http://www.rokusei.net/
株式会社ウーマンスタイル　担当　：　成田・井田
電話　：　076-227-8062(対応時間：平日 9:00～17:30)
FAX　：　076-227-8067
URL　：http://www.woman-style.jp/