

◆◆◆ クオリティライフ、話題の酵素玄米ごはんがすぐ炊ける 「かんたん酵素玄米」を2014.3.26 販売開始

<http://qualitylife.co.jp/company/press/20140326.cfm>

◆◆◆

クオリティライフ株式会社（本社:和歌山県西牟婁郡、東京 Office:東京都千代田区、代表取締役社長 飯島邦夫）は、那智の肥沃な大地でピロール農法によって育てられた玄米「那智のめぐみ」と無農薬、無化学肥料の北海道産「小豆」を一緒に3合炊き用としてパッキング。さらに塩づくりの名人が一人で丹精込めて作ったミネラルたっぷり「串本の塩」をセットにした「かんたん酵素玄米」を2014年3月26日より販売開始しました。

● 話題の酵素玄米ごはん

酵素玄米ごはんは、ダイエッターからアスリートやモデル・芸能人まで、身体の健康管理とプロポーションの維持に励んでいる人々に注目されています。酵素玄米ごはんを炊くために良質食材の選定や面倒な計量など一切考えずに、酵素玄米ごはんを買ってすぐ炊ける「かんたん酵素玄米」を、最も消費しやすい3合パックで発売します。セットされる食材は、身体を健やかにすることを第一義に考え、安心・安全な食材を厳選しました。

○酵素玄米ごはんに合う玄米【那智のめぐみ】

和歌山県那智地方の豊かな自然の中で育まれた「那智のめぐみ」は、ふくよかな甘みを持ち、その旨みが小豆を使った酵素玄米ではさらに香ばしさとともに口の中で広がります。また、もちりとした食感が特徴です。一般的に、お米は弱酸性（pH 6.8程度）と言われており酸性食品と分類されますが、ピロール農法によって育てられた「那智のめぐみ」は、pH 7.1のミネラルバランスに優れた弱アルカリ性です。また、収穫した玄米はアレルギーの原因とも言われている残留農薬や、放射能などの各種検査をクリアしています。

○豊かな甘い香りが特徴の【特別栽培の小豆】*1

小豆は、無農薬、無化学肥料の北海道産「エリモショウズ」を使用しています。味に深みがあり、小豆ならではの風味とコクが楽しめるのが特徴の小豆です。

○ミネラルたっぷり黒潮のめぐみ【串本の塩】

「串本の塩」は、生産者である小杉修一さんが、丹精こめて一人で作られている大変希少な地物の塩です。和深（わぶか）という小さな町で海水を汲み上げ、贅沢にも杉や檜の薪でじっくり炊き上げました。ただの食塩とはちがい、カルシウムやマグネシウムなどミネラルもたっぷり含まれたおいしい塩です。

「かんたん酵素玄米」は、クオリティライフが運営する「たまな食堂」にて店頭販売を行う他、ECサイトからの購入は、自社ECサイトである「たべもの商店本店」、「Amazon店」、「楽天市場店」*1などから購入可能。



また、「たまな食堂」に併設しているナチュラルフードを学べる料理教室「たべごと教室」では、酵素玄米ごはんを使用した玄米菜食の講座を開講しています。

◇たべごと教室 酵素玄米ごはん及び酵素玄米 Pro2 使用講座

開講講座：心華やぐ玄・米・彩・食

開講日時：2014年4月17日(木) 19:00-21:00

2014年4月22日(火) 11:00-13:00

※詳細はこちらをご覧ください。>>> <http://tabegoto.jp/kosogenmai/>

■販売場所

たまな食堂（店頭販売）

たべもの商店（自社 Web サイト）

<http://nfs.tabemono-shop.jp/item/IS00112N00041.html>

Amazon たべもの商店

<http://www.amazon.co.jp/dp/B00J7JGJT6>

楽天市場 たべもの商店

<http://item.rakuten.co.jp/tabemono-shop/pro2/>

*1

楽天市場での販売に限り酵素玄米が気軽に炊ける「酵素玄米 Pro2」炊飯器とのセット商品となります。また、こちらのセット商品の「かんたん酵素玄米」には、小豆ではなくピロール農法で育てられたワンランク上の「ささげ豆」が那智のめぐみと一緒にパッケージされています。小豆より栄養豊富な「ささげ豆」を使用したパックとのセット販売は、数に限りがあります。

● 価 格

◆かんたん酵素玄米 1,000 円（本体価格）

◆楽天市場店限定 炊飯器セット商品
酵素玄米 Pro2 かんたん酵素玄米セット 61,000 円（本体価格）



【からだ蘇る熊野の玄米について】

豊かな自然広がる熊野・那智地方、粘土質の田んぼに冷たく綺麗な水と昼夜の寒暖の差が大きいなど、美味しいお米ができる条件が揃った環境で、ピロール農法を取り入れて大切に育てられた玄米は、ミネラルバランスに優れた弱アルカリ性の美味しいお米になりました。皆様のからだをすこやかにするお米、それが「からだ蘇る熊野の玄米」です。

<http://yomigaeru-genmai.com/>

【Natural Food Studio について】

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学ぶために必要なものが豊富に揃ったナチュラルフードのレストラン「たまな食堂」、料理教室「たべごと教室」、フードショップ「たべもの商店」の3つのコンセプトショップを合わせた裏表参道の隠れ家的ナチュラルフードの情報発信基地です。

■たまな食堂

たまなとは、大地から「『賜』った野『菜』」の意味を込めた名前です。また、ナチュラルフードを通じた循環が生まれる場でありたいという思いから「環(たま)」、結球野菜であるキャベツの古名「玉菜(たまな)」という由来も含んでいます。有機野菜や玄米、伝統の発酵食といったナチュラルフードを使いつつも、「健康食=素朴」というイメージを覆すほどの上質なおいしさをご提供します。

URL : <http://tamana-shokudo.jp/>

■たべごと教室

自然のおいしさをいかすかと、それを人に伝える力を身につけられるお料理教室です。一日で一テーマを学べる気軽なレッスンと、ナチュラルフードをライフスタイルそのものにしたい方のためのコースレッスンをご用意しています。

URL : <http://tabegoto.jp/>

【たべもの商店】

クオリティライフが運営する EC サイトです。飲むオリーブオイル「エーゲの輝き」をはじめ、オーガニック・フレーバー・エキストラバージン・オリーブオイルや、からだ蘇る熊野の玄米」など、カラダの中からキレイにする厳選された食品を提案し、皆様のお手元まで届けます。

URL : <http://nfs.tabemono-shop.jp/index.html>

【クオリティライフについて】

「人と大地を健やかに」。クオリティライフは、食の安心・安全、地球環境に配慮した農業を含む一次産業を、実販売店舗と IT を駆使して直接・間接に関わり、生産者、消費者両者の心を豊かにすることを目指します。

社名 : クオリティライフ株式会社

本社 : 和歌山県西牟婁郡白浜町字東谷 83 番 68

設立 : 2010 年 2 月 1 日

資本金 : 3000 万円

代表者 : 代表取締役社長 飯島邦夫

URL : <http://www.qualitylife.co.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

■クオリティライフ株式会社

マーケティング部 広報担当

TEL : 03-5275-6121 FAX : 03-5275-6130

Email : pr_qlf@quality.co.jp