

植物素材利用食品「豆乳の力」 3品を発売

2024年10月に新ブランド「豆乳の力」を発売します。

「豆乳の力」は、豆乳を乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作った発酵豆乳食品で、「豆乳の力 プレーン」(110g)、「豆乳の力 ブルーベリー」(110g)、「豆乳の力 プレーン無糖」(400g)の3品です。



「豆乳の力 プレーン」(110g)



「豆乳の力 ブルーベリー」(110g)



「豆乳の力 プレーン無糖」(400g)

【商品特徴】 3品共通

- 豆乳を生きた乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作ったはっ酵豆乳食品（食べるタイプ）です。
- おいしさ丁寧搾り製法により製造した、すっきり飲みやすい豆乳を使用しているため、クセがなく、酸味が少なく、やさしい甘さのまろやかで食べやすい味わいです。
- 乳製品不使用のため、乳アレルギーの方も摂取できます。

【商品特徴】 「豆乳のカ プレーン」・「豆乳のカ ブルーベリー」（110g）

- 1日あたり2個（220g）を摂取することで、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質を含んだ特定保健用食品です。

【許可表示：本製品は豆乳を原料とし、血清コレステロールを低下させるはたらきがある大豆たんぱく質を摂取しやすいように工夫されているので、コレステロールが気になる方の食生活の改善に役立ちます】

・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

【商品特徴】 「豆乳のカ プレーン無糖」（400g）

- 乳酸菌とビフィズス菌で豆乳を発酵させることにより、大豆イソフラボンを吸収しやすくしています。

【価格】 希望小売価格 (税抜)	「豆乳のカ プレーン」（110g）	130円
	「豆乳のカ ブルーベリー」（110g）	130円
	「豆乳のカ プレーン無糖」（400g）	265円

【販売】 スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど