

2017年 3月 6日

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

## 大豆イソフラボン含有量が従来品の約1.2倍 独自品種“フジクロ”を使用した「イソフラボン 煎り黒豆」 2017年3月1日新発売

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、高イソフラボン含有の独自品種“フジクロ”を使用した「イソフラボン 煎り黒豆」を3月1日新発売いたしました。また、北海道産黒豆を使用した「煎り黒豆」のパッケージを一新し、3月1日からリニューアル発売いたしました。

### ■商品画像

新発売



「イソフラボン 煎り黒豆」

リニューアル発売



「煎り黒豆」

商品画像ダウンロード:

[http://www.fujikko.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/omamesan/irikuromame\\_2017ss.html](http://www.fujikko.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/omamesan/irikuromame_2017ss.html)

### ■開発背景

イソフラボンは、女性ホルモン様作用をもつといわれており、骨粗しょう症予防が期待できる成分として注目されています。当社の「煎り黒豆」は、手軽に大豆イソフラボンを摂取できる商品として、骨の健康や美容に関心をもつ女性を中心に発売以来、ご好評をいただいております。当社では、このイソフラボンをさらに手軽に摂っていただきたいとの思いから、高イソフラボン含有の黒大豆品種の研究を重ね、独自品種『フジクロ』を開発いたしました。このたび発売する「イソフラボン 煎り黒豆」は、この『フジクロ』を使用しており、従来品の約1.2倍のイソフラボンを含んでおります。

## ■商品特長

### <イソフラボン 煎り黒豆>

#### ◇ 自社開発の高イソフラボン含有品種『フジクロ』黒大豆100%使用

大粒の黒豆「丹波黒」をベースに研究を重ねて開発した品種『フジクロ』を使用。

従来品と比較し、イソフラボンが約1.2倍含まれています。『フジクロ』の特長である甘みを感じられるよう、丁寧に煎り上げて作っています。

#### ◇ わずか15gでイソフラボン1日分

一袋に75mg以上のイソフラボンが含まれており、1/3袋(15g)で一日に必要なイソフラボンを摂取することができます。

#### ◇ 安心の無添加

何も加えずに素材の味を生かして作っています。イソフラボンも原穀由来であり、添加はしておりません。塩分や糖분을気にせずにお召し上がり頂けます。

### <煎り黒豆>

#### ◇ 北海道産黒大豆100%使用

濃い味わいの北海道産黒大豆を使用。釜で煎ることで香ばしいサクサクの食感に仕上げました。

噛むたびに美味しさが広がります。

#### ◇ 19gでイソフラボン1日分

一袋に75mgのイソフラボンが含まれており、1/3袋(19g)で一日に必要なイソフラボンが摂取できます。

#### ◇ 安心の無添加

何も加えずに素材の味を生かして作っています。イソフラボンも原穀由来であり、添加はしておりません。塩分や糖분을気にせずにお召し上がり頂けます。

## ■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
イソフラボン 煎り黒豆	45g	オープン価格	縦 190×横 130 mm	常温	6ヶ月
煎り黒豆	57g	本体価格 180 円 (税込 194 円)	縦 190×横 135 mm		

■発 売 日 2017年3月1日

■販 売 エ リ ア 全国の小売店

#### <報道関係者のお問い合わせ先>

担当者：フジッコ株式会社 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 小段 健男（こだん たけお）

責任者：フジッコ株式会社 取締役マーケティング本部長 北島 幹也（きたじま みきや）

TEL：078-303-5916 FAX：078-303-5944

#### <一般の方のお問い合わせ先>

フジッコ お客様相談室

TEL：0120-078126（受付時間：平日 9：00～17：00）

ホームページアドレス：<http://www.fujicco.co.jp>