

# NEWS

## 和漢で、おいしく自分ケア

### 薬日本堂 監修「くらしの和漢シリーズ」

暑い時期の健康維持に！

## 「くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク」

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、薬日本堂監修の“和漢素材”を配合し、毎日忙しく生活する人のカラダを労る「くらしの和漢」シリーズより、3倍希釈タイプの飲用酢「くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク」(税抜630円)を2018年2月19日(月)より全国で新発売いたします。

本シリーズは“健康寿命”に注目が集まる現代において、「健康もおいしく」をテーマとした和漢素材配合の商品シリーズで、ご購入いただいたお客様より「和漢素材に興味があり外食で食べていたが、手軽に購入できる商品なのでとても良い」「和漢素材がはいった商品で体を労わるのも良いと思った」「和漢メニューを自分で作るの大変そうだが、手軽に買えておいしくヘルシーでうれしい」等、これまでにない「和漢でおいしく自分ケア」できる商品として、大変ご好評いただいております。今回は、これからの暑い時期に注目が集まる飲用酢に和漢素材を配合した、マイルドでやさしい味わいの毎日続けたいくなるビネガードリンクを開発しました。



### 商品特長

・「くらしの和漢」は、薬日本堂の監修で、毎日忙しく生活する人のカラダを労る、和漢素材を配合したシリーズです。

### 【くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク】

- ・13種の和漢素材(八角、なつめ、高麗人参、ミツカトウ、ケイヒ、ペニバナ、くちなし、アサ種子、生姜、ダイダイ果実、甘草、ハッカ、花椒)を配合し、元気を続けたい方にオススメの商品です。
- ・黒酢とはちみつのベースに、ほんのり八角の香りを効かせた、飲みやすい味わいです。
- ・甘味料不使用です。
- ・3倍希釈タイプの飲用酢です。冷水はもちろん、お好みで炭酸水やお酒、お湯、牛乳等で割ってもおいしくお召し上がりいただけます。また、ドリンクとしてだけでなく、野菜と和えるマリネなどの料理でも幅広くお使いいただけます。
- ・飲み終わった後も捨てやすい、キャップ付き紙パックです。

**永谷園は「健康もおいしく」。**

高齢化社会、ストレス社会などを背景に、ますます健康への関心が高まっています。そのような中、永谷園も健康食品への取り組みを強化していきます。「味ひとすじ」の理念のもと、「健康もおいしく」をテーマに“毎日の食事で健康をサポート”する商品を開発してまいります。

**和漢素材に着目**

今回、着目したのは、東洋の健康思想に基づいた「和漢素材」です。東洋の健康思想には、健康のためには、日々の食生活や生活習慣を整えることが重要という考え方があり、永谷園でもその考え方に共感しました。そこで、和漢素材を配合し、手軽に毎日の食事にとりいれていただける「和漢食」シリーズを発売いたします。

**※和漢素材とは**

東洋から日本に伝わった植物や動物などの健康素材を、日本人の体質や風土に合わせて発展させたもの。

**「薬日本堂」監修**

薬日本堂株式会社(社長:河端 雅枝、東京都品川区)は、1969年の創業以来、東洋の健康思想をもとに、ライフスタイルの提案を行っています。今回、当社初となる本格的な和漢素材配合シリーズであることから、知見の深い薬日本堂様に監修していただきました。配合する和漢素材の選定の他、品質なども含めてアドバイスをいただきました。

薬日本堂ホームページ : <http://www.nihondo.co.jp>

**「くらしの和漢」ラインナップ**

<お粥>、<即席スープ・みそ汁(スティックタイプ)>等を展開し、お粥はダイエットにもぴったりの健康食として最近注目されており、お粥を専門に扱う外食店は根強い人気があります。和漢素材を使用したスープは、薬日本堂監修レストラン「10ZEN(ジューゼン)」でも人気のメニューです。春夏向けに「五穀粥」「酸辣湯風スープ」「はちみつ和漢酢ドリンク」を新たに発売いたします。



**商品概要**

商 品 名	くらしの和漢 はちみつ和漢酢ドリンク
どういう人へ どういう時に	元気を続けたい人に 
和 漢 素 材	13種の和漢素材 八角、なつめ、高麗人参、ミツカトウ、ケイヒ、ペニバナ、くちなし、アサ種子、生姜、ダイダイ果実、甘草、ハッカ、花椒
表示内容量	500ml
荷 姿	6P×2B
希望小売価格	税抜 630 円
賞 味 期 間	12ヶ月
販 売 地 区	全国

**お問い合わせ先**

お客様からのお問い合わせ先 (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
 報道各位からのお問い合わせ先 (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519