

自然の甘さのみで美味しく、思わずうっとり。

魅惑的な「FLORE KOJI JAM(フローレ麴ジャム)」がMUROより誕生。

麴専門店 MURO、砂糖不使用の代替甘味料となる

新しい麴発酵甘味料「FLORE KOJI JAM」を2025年4月24日(木)に発売開始

発酵食品のスペシャリストである麴専門店MUROを運営する株式会社コラゾン(本社:東京都新宿区 代表 大村智則)は、砂糖・人工甘味料不使用の麴発酵甘味料ブランド「FLORE (フローレ)」を立ち上げ、その第一弾の商品として「FLORE KOJI JAM」を2025年4月24日(木)より発売いたします。



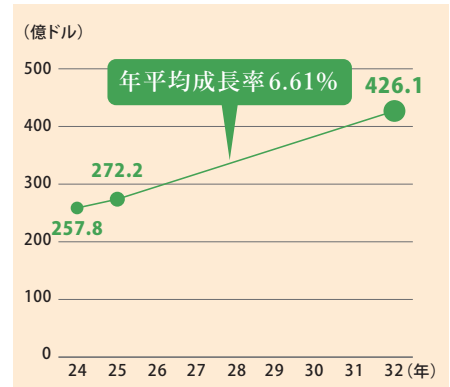
写真左からFLORE KOJI JAM マンゴー160g 900円(税込972円) / FLORE KOJI JAM いちご 160g 900円(税込972円)  
FLORE KOJI JAM ココア160g 800円(税込864円) / FLORE KOJI JAM ブルーベリー 160g 900円(税込972円)

FLORE は、ローマ神話に登場する花と豊穡の女神「フローラ」から名付けられたブランドで、麴の発酵技術により自然の恵みを活かし、腸内環境(腸内フローラ)にも良い、心と身体に花を咲かせるような麴発酵甘味料をお届けします。第一弾となる「FLORE KOJI JAM」は、砂糖も人工甘味料も一切使用せず、麴の力で引き出した果実の美味しさと、自然なやさしい甘さに加え、ビタミンB群、オリゴ糖、食物繊維、必須アミノ酸など数々の豊富な栄養成分が含まれた特徴があります。ジャムの概念を超えた、新しい麴発酵甘味料として誕生しました。

## 市場拡大が期待される麴発酵甘味料

砂糖・人工甘味料不使用の天然甘味料市場の主たる種類はステビア、蜂蜜、糖蜜、デーツ、ココナッツシュガー、アガベシロップなどで、麴発酵甘味料は新たな素材として位置付けられます。消費者の健康志向の高まりで2024年の世界天然甘味料の市場規模は257億8,000万米ドル(3.87兆円\$=¥150試算)で、2032年の市場予測は426億1,000万米ドル(6.39兆円\$=¥150試算)と年平均成長率6.61%で成長すると見込まれています(1)。主要な要因としては、砂糖の摂取による健康リスク(糖尿病・肥満・心血管疾患)への消費者の認識が向上し、天然甘味料はビタミンやミネラルなど健康機能性も期待出来ること、一方、人工甘味料への健康懸念が浮上していること、供給側の各メーカーの技術革新などが重なり、また麴発酵甘味料に関しては世界的な発酵食品の需要増も合わせて市場拡大が期待されています。

世界天然甘味料の市場規模



(1)天然甘味料市場規模、シェアおよび業界分析、タイプ別、用途別、および地域予測、2025～2032年 最終更新：January 20, 2025  
出所：FORTUNE BUSINESS INSIGHT

## FLORE KOJI JAMとは？

麴 × フルーツ × 発酵

「FLORE KOJI JAM」は、厳選されたフルーツと複数の麴を組み合わせた発酵ジャムです。砂糖を一切使わず、麴が持つ自然の甘さだけで仕上げたヘルシーな逸品。ジャムとしてはパンやパンケーキに活用することはもちろん、ヨーグルトやグラノーラとの相性も抜群で、腸活を意識する方にも最適です。

FLORE KOJI JAMの楽しみ方 ～山フルーツ主宰 小松山聡子さんとのコラボレーションによるレシピ開発～

「食とそのまわり」にある、もの・こと・感覚などをすくい上げ、考察・研究・創作・ご提案し、様々な形でみなさまの身体へお届けすることを生業とし、ケータリング、ワークショップ、商品開発、講師など多岐にわたって活動をされている小松山聡子さんとMUROのコラボレーションで、FLORE KOJI JAMを楽しむレシピをご用意しました。詳細はブランドサイトでご紹介しています。



山フルーツ主宰 小松山 聡子



トースト(いちご)

合わせて楽しむ



ヨーグルト(マンゴー、ブルーベリー)

混ぜて楽しむ



ミニクレープ(ジャム各種)

重ねて楽しむ



ホットココア(ココア)

溶かして楽しむ



ソーダドリンク(ブルーベリー)

割って楽しむ



## ○こんな方やこんなシーンにおすすめ

- ・ヨーグルトやグラノーラなどが好きな方
- ・お子さんのおやつに
- ・砂糖や人工甘味料、化学添加物を避けたい健康志向の方
- ・甘さ控えめの自然な味わい、ギルトフリーなスイーツを楽しみたい方
- ・腸内環境を考えている人
- ・健康的なプレゼントを探している方(出産祝い、母の日、誕生日など)



ホームパーティのシーンでも大活躍

## ○商品情報



FLORE KOJI JAM いちご160g  
900円(税込972円)  
原材料名:いちご(メキシコ産)、米麴(国内製造)、米



FLORE KOJI JAM ココア160g  
800円(税込864円)  
原材料名:米(国産)、米麴(国内製造)、カカオパウダー



4種セット 4,000円(税込4,320円)  
内容:マンゴー、いちご、ブルーベリー、ココア  
各1個ずつ



FLORE KOJI JAM ブルーベリー160g  
900円(税込972円)  
原材料名:ブルーベリー(国産)、米麴(国内製造)、米



FLORE KOJI JAM マンゴー160g  
900円(税込972円)  
原材料名:マンゴー(インド産)、米麴(国内製造)、米

商品名:FLORE KOJI JAM

発売日:2025年4月24日(木)

販売場所:麴専門店MURO神楽坂実店舗、  
およびオンラインショップ

保存:賞味期限6ヶ月、保管は常温、  
開封後は冷蔵保存

○ブランドサイト

<https://flore.tokyo>



この製品は4月24日(木)より、株式会社コラゾンの自社店舗「麴専門店MURO神楽坂」  
および自社EC店舗等で販売を開始いたします。



麴専門店MURO神楽坂

[www.kojidrink.jp](http://www.kojidrink.jp)

### MUROの使命

麴の可能性を解き放ち 地球と心と身体の健康に貢献する。

### MUROのビジョン

2050年にワールドカップ優勝を目指す

日本代表サッカーチームを  
MUROの商品で優勝実現のサポートをする。

設立年:2017年

本店所在地:東京都新宿区神楽坂1-12-6



オンラインショップ

## CORAZON

### 会社情報

会社名:株式会社コラゾン

事業内容:麴の専門商社、生活雑貨の商社

本社所在地:東京都新宿区神楽坂1-12-6 2F

代表取締役:大村 智則

### お問い合わせ先

株式会社コラゾン(MURO)

プレス担当:一戸 伶美

E-mail:[ichinohe-s@corazon.jp](mailto:ichinohe-s@corazon.jp)

TEL:03-5579-2328 FAX:03-5579-2329