

産学官連携の共同研究開発商品を進化させた、若々しさを応援するニューフェイス バテン アール ミトコンドリア活躍飲料「VATEN R」8月8日(木)直営限定発売

株式会社福光屋(本社:石川県金沢市)は、健康美と密接に関係するミトコンドリアや栄養成分に着目した米発酵由来成分100%のインナーケアドリンク「VATEN R」を自社通販・直営店限定で8月8日(木)に新発売いたします。

サビない日々へ。米発酵由来成分100%のインナーケアドリンク。

2020年に発売した既存商品「VATEN」は、当社が創業以来培ってきた醸造技術を応用し、金沢大学、経済産業省及び石川県工業試験場との産学官連携で共同研究開発した、米発酵由来成分100%のエンジードリンク。販売数量は年々増加し、2023年度は初年度比346%を記録。3事業(酒類・食品・化粧品)の一翼を担っています。

この度、若々しさに関与するとされる5つのアミノ酸に着目した新商品「VATEN R」を発売し、進化した米発酵の恵みをお届けするとともに、発酵食品事業のさらなる成長を図ります。

商品特徴

良質の石川県産米と霊峰白山の麓より100年以上の時をかけて酒蔵の地下150mに辿り着く天然水「百年水」のみを原料に、独自の発酵技術を進化させ、最大限に活用。細胞の生命を司るミトコンドリアや、健康美と密接に関係する成分に着目し、サビない日々に大切なシスチン、メチオニン、トリプトファンなどのアミノ酸や、クエン酸、ポリフェノール(フェルラ酸、p-クマル酸)の含有量を高めました。心地よい酸味と濃密な甘味が特徴で、炭酸水割りやお湯割りでも美味しくお召し上がりいただけます。

デザイン・ネーミング

落ち着いたあるブラウンをベースに、ミトコンドリアのイラストを艶やかな金色の箔押しで表現したラベルデザイン。茶瓶とシャンパンゴールドのキャップと共に上質感を演出しています。商品名の「バテン」は持久力があることを意味する「バテない」、「R」は若々しく活発になることを意味する「Rejuvenate」や再生を意味する「Re」が由来です。

ターゲット

日常生活での健康維持や運動時の身体機能に気を配りたい方、若々しさを日々楽しみたい方



VATEN R (100ml)

本プレスリリースに関するお問合せ先

株式会社 福光屋 企画広報室

〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

TEL:076-223-1173 FAX:076-223-1174

E-MAIL:press@fukumitsuya.co.jp 担当:平木・岡本

掲載の際のクレジット表記

株式会社 福光屋

〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

TEL:0120-293-285

www.fukumitsuya.com

商品名: VATEN R (バテン アール) 開発担当機関: 株式会社福光屋、金沢大学、石川県工業試験場

名称: 清涼飲料水

原材料名: 米(国産)、米麹(国産米)

原料米: 石川県産米100%

賞味期限: 製造日より1年

保存方法: 直射日光・高温を避けて保管

飲み方: 冷やしてストレート、炭酸水割り、お湯割り
1日1本を目安に継続摂取をおすすめします。

内容量: 100ml

価格: 756円 (参考小売価格・税込)

発売日: 2024年8月8日(木)

販売店: 自社通販・直営店



栄養成分表示(100ml当たり)			
エネルギー	155kcal	炭水化物	35.8g
たんぱく質	2.8g	糖質	35.8g
脂質	0.1g	食塩相当量	0.0g
コレステロール	0.0mg		

ブドウ糖 26.0g
カフェイン 0.0mg

アミノ酸
1,474mg

クエン酸
760mg

ポリフェノール
290mg

100ml当たり

天然成分 100%

石川県産米 100%

無添加(香料・保存料)

ノンカフェイン

VATEN Rの優れたORAC[※]値

※Oxygen Radical Absorbance Capacity
活性酸素吸収能力

食品の活性酸素吸収能力(抗酸化力)を示す指標・ORACの測定結果によると、VATEN Rの値は2,300 μ mol TE/100ml。ブルーベリーや緑茶の値を大きく上回ります。バランスのよい食事をベースにVATEN Rの継続摂取によって健康維持が期待できます。

VATEN R
2,300
 μ mol TE/100ml

ブルーベリー
970
 μ mol TE/100ml

緑茶
1,192
 μ mol TE/100ml

サビない日々に必要な5つのアミノ酸に着目



新しい発酵技術によって得られる栄養成分の中から、若々しさに関与するとされる5つのアミノ酸に着目。必須アミノ酸を含むこれらのアミノ酸が、ポリフェノールやクエン酸と相互に作用することでサビない日々をサポート。アミノ酸添加を一切行わず、米発酵の恵みをお届けします。

