

「櫻井・有吉THE夜会」(TBS)で話題！ 生きている発酵ドレッシングを定期購入してキレイな腸を実現

概要

発酵ライフ推進協会監修の生きているドレッシング「発酵ドレッシング～菌ドレ生活～」が、2022年5月12日(木)放送の「櫻井・有吉 THE 夜会」で女優の大沢あかね氏お勧めドレッシングとして紹介され、話題となりました。放送後、約1時間で1600本が完売し、入荷待ち状態が続いておりましたが、この度、2022年6月14日よりドレッシングの定期購入をスタート致します。毎月1回ご自宅にお届けする発酵ドレッシングを、忙しい現代人のための手軽な腸活アイテムとして、ご活用頂ければ幸いです。

詳細

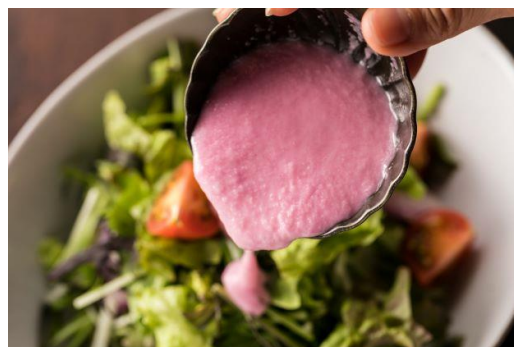
■発酵ドレッシングお取り寄せ通販サイト

発酵マルシェ <https://hakkolifell.base.shop/>



■発酵ドレッシング～菌ドレ生活～とは

野菜を発酵させた手作りドレッシングです。今までのドレッシングの常識を覆すコク深さとマイルドな味わいは発酵のおかげ。お砂糖は一切使用せず、発酵させたお米とお野菜の自然な甘さだけ。カラフルな色合いもお野菜本来の色合いです。発酵料理研究家の第一人者、(一社)発酵ライフ推進協会代表理事の是友麻希が全面プロデュース。発酵のチカラでもっと美味しく、もっと健康的に、もっと美しく。素敵なお発酵ライフをサポートいたします。



■菌ドレ生活～麹菌ビーツ～ 商品概要

野菜をビーツを発酵させた「生きているドレッシング」です。

発酵のチカラで生まれる天然の「うま味」と「甘味」は、体に染みわたる優しい味わい。

日に日に増していくコクとクリーミーさは、まさに生きた「発酵」感を味わうことができます。

麹菌のパワーでビタミン、アミノ酸、食物繊維たっぷり。かければかけるほど腸活効果抜群のドレッシングです。



ご注文をいただいてから、発酵させるため、個数限定で生産致します。
サラダにたっぷりかけてお楽しみください。

【商品内容】

- ① 毎月定期便【毎月1日頃発送】菌ドレ生活～麹菌ビーツ～ 1本入り

【価格】1620円（税込）＊送料別途

【原材料】

玉ねぎ（国産）米油、米酢、米麴、ビーツ、塩

【内容量】200ml

【栄養成分表示】（100mlあたり）

エネルギー：92.2kcal、タンパク質：0.3g

脂質：8.5g、炭水化物：3.9g、食塩相当量：0.8g

【賞味期限】発送日より2週間

【保存方法】要冷蔵（10℃以下）

- ② 毎月定期便【毎月1日頃発送】菌ドレ生活～麹菌ビーツ～ 2本セット 送料無料

【価格】3240円（税込）＊送料込み

【原材料】

玉ねぎ（国産）米油、米酢、米麴、ビーツ、塩

【内容量】200ml×2本

【栄養成分表示】（100mlあたり）

エネルギー：92.2kcal、タンパク質：0.3g

脂質：8.5g、炭水化物：3.9g、食塩相当量：0.8g

【賞味期限】発送日より2週間

【保存方法】要冷蔵（10℃以下）

■商品の5つのこだわり

【1】生きているドレッシング

一切加熱殺菌をしていない「生きているドレッシング」です。日に日に味わいが変わり、増していくコクとクリーミーさを楽しむことができます。

【2】300年以上続く老舗種麹屋「菱六」の麹のチカラ

今までのドレッシングの常識を覆すコク深さとマイルドな味わいは発酵のおかげ。京都の老舗種麹屋の麹菌の酵素のチカラで、お砂糖は一切使用せず、発酵させたお米とお野菜の自然な甘味と、コク深いうま味を堪能頂けます。

【3】砂糖不使用・着色料不使用・保存料不使用・化学調味料不使用

毎日食べたい腸に優しいドレッシングを追求しています。できるだけ余計なものは腸内に入れず、毎日食べることでキレイな腸内環境を実現します。



【4】鮮やかなピンクはビーツ本来の色合い

インスタ映えするカラフルな色合いは、お野菜本来の色合いです。女性に人気のカラフルな色合いは、私たちの腸だけでなく、気分も元気してくれます。近年、「脳腸相関」（脳と腸の密接な関係性）が注目されていますが、見た目も美しい発酵ドレッシングは、脳の満足度が高まり腸内環境もキレイにしてくれると私たちは信じています。

【5】発酵料理研究家の第一人者が全面プロデュース

（一社）発酵ライフ推進協会 代表理事の是友麻希が開発した本物のドレッシングです。ホテルの発酵料理監修や、大手メーカーの発酵調味料の商品開発など発酵のチカラを知り尽くし、多くの商品を手掛けたからこそ生まれた妥協のないドレッシングをお楽しみください。



（一社）発酵ライフ推進協会 代表理事 是友麻希
発酵料理研究家

会員数3000名を超える予約の取れない料理教室主宰として多数メディアに出演。東京 丸の内に発酵食と魚の飲食店「にっぽんのひとさら」をオープンし、同様に予約のとれない飲食店として話題となるが、コロナの影響により2020年3月惜しまれながら閉店。

発酵を取り入れたライフスタイルを提案する（一社）発酵ライフ推進協会を設立し、東京を本部とし、札幌、名古屋、富山、浜松、広島、沖縄全国7カ所にて全国に展開中。その他、地域特産品開発アドバイザーとして新商品・レシピの開発支援に力を注ぎ、全国でコンサルティングや講演会やセミナーを多数開催。「cheeza」（江崎グリコ）や「まる」CM料理（白鶴酒造）などの開発に関わる。

■発酵ドレッシングの使い方

【腸活サラダ】

発酵ドレッシング「菌ドレ生活」は、発酵菌がたっぷり含まれています。グリーンサラダはもちろん、雑穀サラダ、コブサラダなど、豊富な食物繊維と組み合わせることにより、翌日はすっきり快腸

- ・ドレッシングが主役のグリーンサラダ
シンプルなグリーンサラダがごちそうに大変身します。
- ・雑穀と大豆のサラダ
彩りが悪くなりがちが雑穀のサラダも、「菌ドレ生



活」をかけるだけでテンションも味わいも up！

- ・彩りコブサラダ

サツマイモやカボチャ、紅芋など彩り豊かな芋類のサラダは、食物繊維×発酵の最強コンビ



■お刺身

- ・真鯛のカルパッチョ

お刺身に菌ドレ生活をかけるだけで、おもてなし料理に変身

■お肉

- ・ハムサラダ

市販のハムに菌ドレ生活を添えるだけで、朝からリッチな朝食が味わえます。

- ・豚しゃぶ

菌ドレ生活は、温かいお料理との相性も抜群。さつとしゃぶしゃぶした豚肉の甘味をより引き出してくれます。



■豆腐

- ・冷奴

いつもの冷奴が、おしゃれに一品に。トッピングは、オリーブの実やブラックペッパー、ケッパー、刻みトマトなどにすると洋風の冷奴が楽しめます。



■（一社）発酵ライフ推進協会とは

発酵を取り入れた新しいライフスタイルを提案。東京を本部とし、札幌、名古屋、富山、浜松、広島、沖縄全国7カ所にて全国に展開中。



一般社団法人
発酵ライフ推進協会
FERMENTED FOODS EVERYDAY

時間をかけなくても、レシピを見なくても、おいしく健康になるご飯を作るための強い味方、それが「発酵ライフ」です。日本全国の伝統のある発酵食を取り入れ、シンプルでありながらも豊かな、ヘルシーでありながらもおいしい発酵ライフ。発酵の伝統と知恵を取り入れ、心地よいワクワク感を楽しむ「私らしい」暮らし方を楽しみましょう。

比べるのは、他人ではなく、自分。

発酵ライフを続けることで、今よりおいしく、今より美しく、今より楽しく、今より穏やかな心をもった、「10年後のもっとキレイな私」を実現します。



【コーポレートスローガン】

発酵がつくる10年後のもっとキレイな私。

【理念】

自分を大切に、人を大切に、食を大切に、地球を大切に、微生物を大切に

【ミッション】

発酵で人生にもっと感動を！

私たちは、発酵を学び、発酵を生活に取り入れることで生まれる「おいしさの感動」「健康になることへの感動」「学びの感動」そして、「仲間や蔵とつながることで生まれる感動」をより多くの方にお届けしたいと思っています。皆様の人生が発酵でもっと輝くお手伝いを致します。

■商品開発背景

忙しい現代人が手軽に取り入れることのできる「発酵」を開発したいと、長年研究を続けて参りました。ゼロから手作りする丁寧なライフスタイルもいいけれど、なかなかその時間を取ることができない忙しい方にこそ「腸活」をして元気に過ごしてほしい。そんな願いを込めて、開発致しました。

■腸活ごはん体験講座

腸活のカギを握る「発酵」のことから、発酵ドレッシング作り方や活用法まで分かる講座を、東京・札幌・広島にて開催致します。

発酵と腸内環境についての講義の後、10分で3品作れる発酵ごはんのレシピをレクチャーします。レッスンの後は発酵ごはんのプチ試食をお召し上がりいただきます。

気軽に腸活体験できて、美味しくて簡単でキレイになる！

腸が変わると便通が良くなったり、肌が明るくなったり、ダイエットにもつながるなど嬉しいことばかり。発酵ライフの第一歩！

学びながら、美味しい腸活ご飯を食べて、日々の暮らしにお役立てください。

【講座内容】

- ① 腸を整えるための5箇条
- ② 腸を整える5種の神器
- ③ 発酵ごはんレシピ・試食



【開催校と開催スケジュール】

https://hakkolife.com/page-seminar_list?type=8&pref=

- ・東京 池尻大橋校 6月28日11時・7月30日11時
- ・北海道 札幌校 7月5日10時半・8月3日10時半
- ・広島 広島校 6月23日11時



■今後の展開

菌ドレ生活では、麹菌ビーツ以外の異なる味わいを開発中です。今後は、納豆菌や乳酸菌によって発酵させたドレッシングも販売予定です。

会社概要

(一社) 発酵ライフ推進協会

発酵のチカラで毎日に感動を！

公式サイト：<https://hakkolife.com/>

Facebook:<https://www.facebook.com/hakkoulife/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hakkolifekyoukai>

お問合せ先

(一社) 発酵ライフ推進協会

(発酵マルシェ運営事務局：(株) フードマイニング)担当：石川

電話：03-6260-8405

Email: maki11@r-wagaya.com