

2016年10月31日 株式会社山田養蜂場 http://www.3838.com

年間100万人以上のお客様にご愛顧いただいている

ローヤルゼリーキングに飲みやすい<mark>顆粒タイプ</mark>が登場! 「酵素分解ローヤルゼリーキング 顆粒」11月1日新発売

株式会社 山田養蜂場(本社:岡山県苫田郡鏡野町 代表・山田英生)は、栄養機能食品の「酵素分解ローヤルゼリーキング」を飲みやすい顆粒タイプにした『**酵素分解ローヤルゼリーキング 顆粒**』を、2016年11月1日 (火)に新発売いたします。

本商品は、年間100万人以上ものお客様にご愛顧頂いている当社の人気No.1商品である「酵素分解ローヤルゼリーキング」の顆粒タイプです。お客様より「喉が細くなり粒が飲めなくなった」「粒が苦手なので、砕いたりすり潰して飲んでもよいか?」などのお声があったため、「酵素分解ローヤルゼリーキング」の有用成分はそのままに、当社独自の技術(※特許出願中)により、飲みやすい顆粒タイプを開発いたしました。

【商品特長】

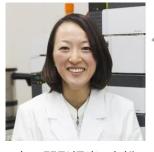
- ◆ 粒が苦手な方、粒が飲みにくい方におすすめな 「顆粒タイプ」
- ◆ 酵素分解ローヤルゼリーを、 1日の目安2包あたり 2,400mg(生換算)と高含有
- ◆ カルシウムとマグネシウムを身体に吸収しやすい 理想的な割合で含む「コーラルカルシウム」や、 「大豆イソフラボン」、「亜鉛」など身体に優しい 天然由来素材を配合
- ◆ 毎日続けて飲みやすい「ヨーグルト風味」
- ◆ 持ち運びに便利な「分包タイプ」







酵素分解ローヤルゼリーキング 顆粒 【内容量】 90g(1.5g×60包) 【 価 格 】 7.776円(税込)



商品開発担当 吉松

【商品開発秘話】

ローヤルゼリーを顆粒に、しかも飲みやすく仕上げるのに四苦八苦!

ローヤルゼリーの風味はとても独特で、粉末状にしただけでは、飲みづらくなってしまいます。また、タンパク質が豊富で、非常にデリケートな素材でもあり、飲みやすさと品質を両立させるための技術開発は難航しました。 振り返ると約100回試作検討を繰り返し、やっと飲みやすいヨーグルト風味の顆粒に仕上げることができました。

特に粒タイプが苦手なお客様には是非試していただきたい商品です。

◇本件に関するお問い合わせ◇

株式会社山田養蜂場 文化広報室 関(ts0975@yamada-bee.com)·武本(tt1794@yamada-bee.com) 〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194 TEL:0868-54-1906 FAX:0868-54-3346

【酵素分解ローヤルゼリーキング 顆粒】詳細

栄養成分表示(2包/3gあたり)	
エネルギー	10kcal
タンパク質	0.4g
脂質	0.04g
炭水化物	2g
食塩相当量	0.04g
カルシウム	46.5mg
マグネシウム	22.6mg
亜鉛	2.64mg(30%)*

※()内は1日摂取目安量2包(3g)飲用時の 栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量 2,200kcal)に占める割合

商品名	酵素分解ローヤルゼリーキング 顆粒
内容量	90g(1.5g×60包)
価格	7,776円(税込)
1日の摂取目安量	2包
賞味期限	1年





酵素分解ローヤルゼリーを 2,400mg(生換算)配合 (1日目安2包あたり)

【販売ルート】通信販売・店舗・インターネットにて販売

【商品のお問い合わせ先】 TEL:0120-38-38-38(午前 8:00~午後 9:00) 【WEB】 http://www.3838.com

~きっかけは愛する"娘のため" 半世紀以上の経験と技術で作る~ 山田養蜂場「酵素分解ローヤルゼリー」のご紹介



<栄養の宝庫、ローヤルゼリー>

ローヤルゼリーは、ミツバチが集めた花粉などから体内でつくり出す天然物質です。生涯にわたってローヤルゼリーを食べる女王蜂は、体の大きさが働き蜂の2~3倍、寿命も約40倍であると言われています。ローヤルゼリーは、人の健康に不可欠な必須アミノ酸をはじめ、タンパク質、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど、40種類以上もの栄養素をバランスよく含んでいます。

<娘のために研究を始める>

「心臓疾患を持って生まれた娘に元気に成長してもらいたい」 創業者の山田政雄が、文献でローヤルゼリーの素晴らしさを知り、 娘の健康を願う気持ちから本格的に研究に着手したことが山田養蜂 場ローヤルゼリー誕生のきっかけです。この「大切な人の健康を守 りたい」という思いは、半世紀以上経った今も製品づくりに息づい ています。

<ここが違う!山田養蜂場独自の酵素分解ローヤルゼリー>

ローヤルゼリーの栄養素をしっかりお役立ていただくために、当社は研究を重ね、ローヤルゼリー中のタンパク質をあらかじめ酵素で分解し、細かいペプチドにした「酵素分解ローヤルゼリー」の開発に成功しました。

酵素を用いて分解すること で、速やかにアミノ酸を摂 取することができる 「酵素分解ローヤルゼリー」

