

News Release

2018年8月31日

万田発酵株式会社

話題のスーパーフード「マルベリー」×発酵の力！

「万田酵素 MULBERRY(マルベリー)」を9月1日に発売

新 TVCM「知らなかった」篇を同日に OA 開始 ～ 瀬戸朝香さんの心の本音とは？！

万田発酵株式会社(本社:広島県尾道市、代表取締役社長:松浦良紀)は、昨今注目が高まっているスーパーフード“マルベリー”を使用した新商品「万田酵素 MULBERRY(マルベリー)」を、2018年9月1日から発売します。

また、発売日から女優の瀬戸朝香さんを起用した TVCM「知らなかった」篇も放映開始。発酵と真面目に向き合う企業として、より一層、発酵食品に関心をお持ちいただけるよう取り組んでまいります。

「万田酵素 MULBERRY(マルベリー)」

【新商品概要】

選び抜いた53種類の素材に、スーパーフード「マルベリー(桑の実)」を加え、3年3ヵ月以上、発酵・熟成しました。マルベリーのほんのりした甘さが感じられる味わいです。当社の主力商品である「万田酵素ジンジャー」「万田酵素スタンダード」に並ぶ第3の商品です。

【新商品ラインアップ】

・万田酵素 MULBERRY(マルベリー) ペースト(分包)タイプ 77.5g

通常価格 6,480 円(税込)

【内容量】77.5g(2.5g×31包)

【商品サイズ】205×140mm 【販売開始日】9月1日



・万田酵素 MULBERRY(マルベリー) チューブタイプ 26g×3

通常価格 6,480 円(税込)

【内容量】78g(26g×3本)

【商品サイズ】285×360×170mm 【販売開始日】9月1日



・万田酵素 MULBERRY(マルベリー) 粒(分包)タイプ 44.1g

通常価格 6,480 円(税込)

【内容量】44.1g(210mg×7粒×30袋)

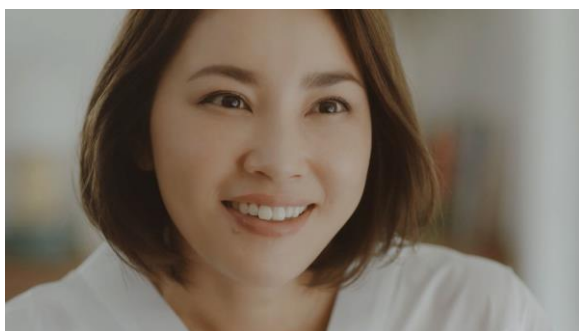
【商品サイズ】330×375×235mm 【販売開始日】9月1日



【CM ストーリー】

・新商品 CM/瀬戸朝香さん起用『知らなかった』篇 (15s 30s 60s)

実家にて。母親が手にする「万田酵素マルベリー」が気になる瀬戸朝香さん。なんとなく聞いたことはあるけど、実はよく知らない「マルベリー」。母親から、マルベリーは「桑の実」であり、さらには「スーパーフード」であることを「知ってた？」と問われて、思わずうなずいてしまう瀬戸さん。心の中では「知らなかったあ〜」と本音がポロリ。瀬戸朝香さんのナチュラルで絶妙な演技が光る、コミカルな CM に仕上げました。



【CM 放映日・エリア】

9月1日(土)から全国で放映

【一般社団法人日本スーパーフード協会様コメント】

「マルベリーは“ジャパニーズスーパーフード”」

マルベリーは甘ずっぱくクセになるおいしさと粒々した食感が特徴のスーパーフードで赤紫や白など様々な品種があります。

マルベリーとは桑の実のことで、日本ではその紫色からヤマグワとも呼ばれ果実酒やジャムなどの常備食として古くから親しまれてきました。マルベリーは、栄養バランスに優れ、栄養価が高いことから、まさに「ジャパニーズスーパーフード」として改めて見直されています。

最近では日本だけでなく欧米でもとても人気のあるスーパーフードで、ビタミン類を豊富に含むことから、美容に感度が高い女性がドライフルーツとしておやつにそのまま食べたり、シリアルやサラダにトッピングして日常的にとりいれています。

マルベリー(桑の実)は、日本スーパーフード協会が、日本で優先して推奨したいスーパーフードの一つとして選定しています。



【万田発酵について】

万田発酵は因島に本社を置く、発酵食品「万田酵素」の製造会社です。温暖な気候と豊かな自然の中で、発酵に必要な微生物に適した環境をつくり、研究と開発を積み重ねています。

万田発酵の原点は、江戸・元禄時代から10代続いた造り酒屋。長年培った醸造の知恵と経験により、主に健康食品事業、アグリ事業、水産・畜産事業、スキンケア事業を展開しております。

【万田酵素について】

万田酵素は、選び抜いた53種類の植物性原材料をバランス良く長期発酵・熟成させた、小さなお子様からお年寄りまで召し上がれる植物発酵食品です。

万田酵素に使われる53種類の原材料には、日本国内を中心に各地で育まれる素材を選び抜き、「海のもの」「山のもの」をさまざまにブレンドしていて、果実などは皮や種まで丸ごと発酵・熟成させています。環境ごとに生き抜くパワーを蓄えた素材をバランスよく複合発酵させていることが大きな特徴です。

また、万田酵素は、創業以来、瀬戸内海のしまなみ海道に浮かぶ因島で作られています。瀬戸内独特の四季がもたらす、非常に穏やかな気候条件も相俟って、世界でも大変稀で貴重な植物発酵食品が出来上がるのです。

【商品に関するお客様からのお問い合わせ先】

- ・万田発酵 公式オンラインショップ：<http://mandahakko.com/mh/shop/>
- ・電話：0120-85-3732 ※受付（月～金）8:30～20:30（土）8:30～17:30