

新商品のご案内 主原料が岡山県産「押大豆グラノーラ」

株式会社半鐘屋（本社：岡山県津山市、代表取締役：岡田裕治、以下 半鐘屋）は、30 代から 60 代の女性に向けた SOY MY LIFE シリーズ新製品「押大豆グラノーラ」を、2016 年 4 月（予定）から販売開始いたします。



半鐘屋が昨年発表した“大豆をもっと気軽に摂って欲しい”という願いから生まれた「SOY MY LIFE シリーズ 押大豆シリアル」はおかげさまで大変ご好評をいただいております。「押大豆シリアル 5 種」は、あえて味付けをせず、大豆そのものの味を楽しんでいただくものでしたが、さらに多くのお客様のご要望にお応えし、この度同シリーズ新製品として「押大豆グラノーラ」を開発いたしました。

「押大豆グラノーラ」は、岡山県産大豆、同県産はとむぎ、同県産玄米をベースに、数種類のナッツ、ドライフルーツなどが入った自然派グラノーラです。特に女性に必要とされる栄養素がたっぷり摂れるよう素材選びに工夫しました。忙しい女性の方にも時間をかけずに美味しく召し上がれるシリアル食品です。

2016 年 2 月 3 日～5 日に東京ビッグサイトで開催されるグルメ＆ダイニングスタイルショー春 2016 において、半鐘屋ブース内にて発表の予定です。なお、2 月から 3 月にかけて下記の展示会への出展を予定しております。

今後の展開としては、黄色の大豆を使用したプレーンのほか、黒大豆、赤大豆、茶大豆、青大豆にあわせたさまざまなパターンのグラノーラをご用意します。準備が整い次第随時発売となります。

<半鐘屋出店予定展示会>

第 19 回グルメ＆ダイニングスタイルショー春 2016

2016 年 2 月 3 日（水）～5 日（金）（会場：東京ビッグサイト東展示棟東 3 ホール）

第 50 回スーパーマーケット・トレードショー 2016

2016 年 2 月 10 日（水）～12 日（金）（会場：東京ビッグサイト東館・西館）

FOODEX JAPAN2016（第 41 回国際食品・飲料展）

2016 年 3 月 8 日（火）～11 日（金）（会場：幕張メッセ）

押大豆グラノーラの特長

1. 主原料が岡山県産
(大豆、玄米、はとむぎを岡山県産で揃え、自社で加工しています)
2. 貴重な日本みつばちのはちみつを使用
(全国的にも貴重な日本みつばちの百花蜜(岡山県真庭市産)を使用しています)
3. 国際薬膳調理師監修
(国際薬膳調理師が厳選した 13 種類の素材を使用しています。紅麹入り)

押大豆グラノーラの概要

名称 : 押大豆グラノーラ
発売開始日 : 2016 年 4 月上旬 (予定)
販売価格 : 850 円 (税込)
サイズ : 縦 20cm× 横 12cm× 奥行約 6cm



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 半鐘屋 法人営業部
岡山県津山市伏見町 23
TEL : 0868-22-5128
FAX : 0868-22-1632
mail : y-okada@hanshoya.co.jp