

「発酵きなこ入り食べるラー油明太子」が新発売！

～ ごはんのおともに「発酵きなこ」を配合 ～

ニチモウバイオティックス株式会社（本社：東京都港区、ニチモウ㈱（証券コード 8091）100%子会社）は、独自の麹菌発酵技術により作られた麹菌発酵大豆（商品名：『発酵きなこ®』）を配合した新商品「発酵きなこ入り食べるラー油明太子」（税抜 800 円/90g/瓶）を新発売しました。

本商品は、菌活サポート素材として古来より日本人の健康と和食を支えてきた大豆と麹菌を用い、ニチモウバイオティックス独自の発酵技術によって産み出された「発酵きなこ」を配合した製品で、日本人の食卓に欠かせない、大豆と海産物コラボ製品となります。毎日のごはんのおともに、是非、ご賞味ください。

発酵と大豆の研究を続けてきたニチモウバイオティックスのお届けする新たな商品が、皆様の菌活サポートをお手伝いいたします。

【商品名】 菌活サポート 発酵きなこ入り食べるラー油明太子

【内容量】 90g

【価格】 800 円（税抜）（通常 3 個セットで販売）

【原材料名】

なたね油（国内製造）、玉ねぎ、ごま油、辛子明太子（すけとうだらの卵、食塩、醤油、その他）、にんにく、椎茸、砂糖、生姜、唐辛子、ちりめん、ごま、鶏がらスープ、麹菌発酵大豆、食塩、醤油、醗酵調味料、たん白加水分解物 / 調味料（アミノ酸等）、甘味料（ソルビトール）、グリシン、pH調整剤、ビタミン E、酸化防止剤（ビタミン C）、香料、ナイアシン、酵素（一部に小麦・乳成分・卵・大豆・鶏肉・ごまを含む）

【栄養成分 100g あたり】

エネルギー	388 kcal
たんぱく質	10.2 g
脂質	30.7 g
炭水化物	17.7 g
食塩相当量	3.7g



以上

ニチモウバイオティックス株式会社

〒105-0013 東京都港区浜松町 1-6-15 VORT 浜松町 I 7 階

【お問い合わせ】 お電話：0120-840-359（9:00～18:00 年末年始除き年中無休）

メール：isoflavoneclub@nichimo.co.jp