

関係者各位



株式会社 神明きっちん

この1本でレタス約3個分の食物繊維

**0.6 ライスブランオイル『米ぬかバー(KOMENUKA BAR)』**

**2018年12月17日(月) 新発売**

株式会社神明きっちん(以下「当社」といいます)は、『玄米に含まれる栄養の80%は米ぬかにある』と言われるほど「栄養の宝庫」である『米ぬか』を、働く女性や忙しい社会人の栄養源として、もっと手軽に摂って頂けるように、ヘルシーエナジーバー**0.6 ライスブランオイル『米ぬかバー(KOMENUKA BAR)』**を開発しました。

【商品名】0.6 ライスブランオイル『米ぬかバー(KOMENUKA BAR)』

【内容量】1本(標準50グラム)

【発売日】2018年12月17日(月)

【販売価格】300円

※2018年12月17日～23日まで、新発売記念で100円の数量限定販売を実施予定。

(0.6ショップのアプリをダウンロードした限定・おひとり様1個で1日先着50名まで)

【販売場所】アンテナショップ「0.6 RICE BRAN OIL」南青山内に併設する「KOMENUCAFE」にて

【商品の特長】

#### 1 ビタミン・ミネラル・タンパク質を手軽にチャージ

米ぬかには、女性が不足しがちな鉄分・葉酸などのミネラルや、糖質の消化を助けるビタミンB1・高い抗酸化力をもつビタミンEなどのビタミン類、タンパク質など、多くの栄養成分が含まれており、これを手軽に摂ることができる「バー」タイプにした商品です。

#### 2 豊富な食物繊維

米ぬかバー1本で、約8.3グラムの食物繊維(レタス約3個分)を摂取できます。日本人は6~7グラムの食物繊維が足りていないと言われており、1本でそれを補うことができます。

#### 3 0.6 ライスブランオイル製造時に生まれた「米ぬか」を使用

小麦粉の代わりに「米ぬか」や「米粉」を中心とした自然由来の原料を中心に作られたシリアルバーです。このバーに使用する「米ぬか」は、一般的な米油製造法である「溶剤抽出法」で薬剤を使用して産出された脱脂「米ぬか」と異なり、当社にて精米直後の米ぬかをすぐに圧搾する「ナチュラル・プレス製法」で作られる「0.6 ライスブランオイル圧搾米油」の製造過程で生まれる「食用脱脂米ぬか」を使用しております。

#### 4 ドライフルーツを使ったナチュラルな甘さ

レーズンやりんご等のドライフルーツや「米ぬか」からの甘さを引き立たせたナチュラルな味わいをお楽しみ頂けます。また保存料を使用しておりません。



# NEWS RELEASE

## 【リリースに関する問い合わせ先】

0.6 ライスブランオイル 南青山店 担当:大塚  
住所：東京都港区南青山3丁目10-40 フィオラ南青山1F  
TEL：03-3470-7383

## 【会社概要】

会社名：株式会社 神明きっちん  
ホームページ：<http://www.akafuji.co.jp/>（企業概要・(株)神明のHPに記載）  
<http://shop.akafuji.co.jp/>（EC サイト）

ショップ：「0.6 RICE BRAN OIL」（圧搾米油及び関連商品）  
東京都港区南青山3丁目10-40 フィオラ南青山1F



<http://www.06ricebranoil.com>  
(ブランド・商品紹介およびオンラインショップ)

資本金：4億1,700万円  
代表者：代表取締役社長 藤尾 益人  
住所：兵庫県神戸市中央区栄町通6丁目1-21  
事業内容：精米業（受託加工）、食品の販売、家庭用電気製品の販売  
精米工場：関東工場(埼玉県本庄市)、東京工場(埼玉県川口市)、西宮浜工場(兵庫県西宮市)、  
阪神工場(兵庫県西宮市)、九州工場(佐賀県鳥栖市)、中四国工場(広島県尾道市)  
富士御殿場工場(静岡県御殿場市)

【販売場所】 **0.6 ライスブランオイル 南青山店** Tel 03-3470-7383  
東京都港区南青山3-10-40 フィオラ南青山1F



《公共交通機関からのアクセス》

東京メトロ 銀座線・千代田線・半蔵門線 表参道駅から徒歩3分

《お車でお越しの場合》駐車場はございません。近隣のコインパーキングをご利用下さい。