

各位

会社名 株式会社 神明
代表者名 代表取締役社長 藤尾 益雄

リリース問合せ先 成長戦略室

神明から、玄米の新しいプラントベースフード

～ いつもの食卓に、玄米の新しいおいしさを ～

「玄米シュレット」、「玄米ヨーグルト」新発売

株式会社神明（本社：東京都中央区、代表取締役社長：藤尾益雄、以下「当社」）は、「玄米シュレット」を2024年4月2日から全国で、「玄米ヨーグルト」を2024年4月9日から関東の一部地域で販売を開始します。



玄米シュレット 200g
希望小売価格：380円（税抜）



玄米ヨーグルト 350g
希望小売価格：オープン価格

日本人の米離れが進む中、神明は消費者に「より楽しく」、「幅広く」お米を食べる機会を提供したいと考え、これまで米を使った商品を開発してきました。

この度、現在販売している「お米のシュレット 100g」をリニューアルし、健康意識の高い消費者向け国産玄米を使用した「玄米シュレット」を発売するとともに、国産玄米使用の「玄米ヨーグルト」を新発売いたします。

2品はともに、乳製品不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用、コレステロール0で、お子様からご高齢の方まで安心してお召し上がりいただける商品です。

ビタミンミネラルを豊富に含み、健康食として注目を集めている玄米をまるごと使い、健康的でやさしい味わいに仕上げました。動物性の原料は一切使用していないプラントベースフードで、消費者に玄米の新しいおいしさを届けます。

【商品紹介】玄米シュレット

玄米粉をまるごと使った乳不使用のプラントベースのチーズです。オーブントースター等で加熱すると「とろ〜り、もっちり」食感が味わえます。濃厚な味わいなのにプラントベースだから後味さっぱり。そのまま生で食べることも可能ですので、サラダに振りかけたり、カレーライスに乗せたり、様々なシーンでご使用いただけます。



- ・もっちり食感のヒミツは「もち玄米」
- ・生でもそのまま食べられる
- ・乳製品不使用
- ・コレステロール0
- ・アレルギー特定原材料等 28 品目不使用
- ・国産玄米使用



【商品紹介】玄米ヨーグルト

玄米粉から玄米ミルクを作り、乳酸菌を添加して発酵させたプラントベースのヨーグルトです。玄米の風味をいかした やさしい味わいで、さっぱりと、なめらかな食感です。色々なアレンジができるよう甘さは控えめ。玄米とオリゴ糖の甘さがほんのり感じられます。発酵時間はあえて長めに取り、酸味も感じられるように調整しました。玄米粉に加えて、食物繊維（イヌリン）、オオバコ種皮末を配合していますので、100g あたり 6.7g の食物繊維を含んでいます。不思議とクセになる味わいをお楽しみください。



- ・食物繊維
- ・オリゴ糖配合
- ・乳酸菌
- ・乳製品不使用
- ・コレステロール0
- ・アレルギー特定原材料等 28 品目不使用
- ・国産玄米使用



【商品概要】

商品名	玄米シュレッド	玄米ヨーグルト
内容量	200g	350g
エネルギー	319kcal(100gあたり)	83kcal(100gあたり)
保存方法	要冷蔵 10℃以下	要冷蔵 10℃以下
希望小売価格	380円(税抜)	オープン価格
発売日・地域	2024年4月2日(火)・全国	2024年4月9日(火)・関東一部地域

【お客様からのお問い合わせ先】

お客様相談室 フリーダイヤル 0120-078-660 午前9時～午後5時(土・日・祝日を除く)

【商品サイト】

- ブランドサイト TOP <https://products.akafuji.co.jp/madefrom-genmai>
- 玄米シュレッド <https://products.akafuji.co.jp/madefrom-genmai/genmai-cheese>
- 玄米ヨーグルト <https://products.akafuji.co.jp/madefrom-genmai/genmai-yogurt>
- 玄米のひみつ <https://products.akafuji.co.jp/madefrom-genmai/himitsu>
- アレンジレシピ <https://products.akafuji.co.jp/madefrom-genmai/recipe>

【お客様の声】事前モニター施策



料理投稿 SNS「スナップディッシュ」ユーザー200名様に、玄米シュレッドおよび玄米ヨーグルトのサンプルを提供し、アンケートの回答および料理投稿をして頂きました。一部、お客様よりいただいた料理とご感想を抜粋してご紹介いたします。

●玄米シュレッドを使用した料理投稿

玄米の風味や甘みを感じるという声と共に、「チーズよりあっさりしている」、「くどくない」、「罪悪感がない」といった植物性の商品特性を実感する声があがりました。チーズトーストやグラタン、パスタといったチーズの定番料理が幅広く投稿された他、味噌など和の食材との相性が良いという気づきもありました。



玄米シュレッドトースト
Hagi 様

定番のチーズ料理で

紫キャベツとセロリのサラダ

オハナシマン様

見た目、そのままシュレッドチーズ におい、チーズそのもの **食感、軽い(朝から気軽に食べれそう)** 味 濃厚さは足りないものの風味が良く、サラダにはばっちり



そのまま
トッピングに




「和」に合う！特に
味噌との相性抜群

玄米チーズトースト
(あんこと味噌クリーム)
綾様



玄米シュレッドで！シラスとポテトの味噌マヨ焼き ♪ ♡YUKARI♡様

和の調味料、味噌×玄米シュレッド*+ 合います!! とっても美味しい〜！そして気が付いた事！小さい子供に向いていると思いました*+ 3歳の😊ですが、普通のチーズだとグラタンなどの焼き料理にした時に、スプーンやフォークで切れなかったり、噛みきれなくて口の中で塊になって吐き出しでしまうのですが、玄米シュレッドは、そんなことは無くとても**食べやすそうに食べてくれました*+** 味も気に入ったようです*+ 噛みきれて塊にならないと、詰まらせないかなどの心配がなく、安心して食べさせられるので嬉しい商品です*+ **小さい子供には絶対に玄米シュレッドをオススメします*+**

●玄米ヨーグルトを使用した料理投稿  snapdish

そのまま食べると既存のヨーグルトとは違う玄米特有の風味が感じられ、シロップやフルーツ、ハチミツなどの甘みを足したスイーツアレンジや、ドレッシングなどの食事への活用も見られました。豆腐のように和の食品として食事の1品に使われていた方も多くいらっしゃいました。



デザートに

玄米ヨーグルトで豆花風スイーツ

ロコちゃんアネちゃん様

味見した時、豆乳ヨーグルトっぽく感じたので、果物、発酵あんこと合わせて、豆花風にしてみました。豆乳から作るより、そのまま使えるから便利🍴**ダイエット中のおやつやビーガン**の人にもよさそうですね



【神明の玄米ヨーグルト】でヨーグルト奴/わさびや塩昆布とも合いました

チョコ様

ヨーグルトとして食べるより奴として食べるほうが好きでした♡一般的なヨーグルトが洋としたらこちらは和のヨーグルトといった感じです!! 息子は**わさび醤油と塩昆布と合う!!**と 奴でパクパク食べてしまったので、ドレッシングのお試しができません(T_T)

食事の1品に



ソースやドレッシングに

玄米ヨーグルトの舞茸餡掛け

みずほ様

和の食材とも相性がいい。とのことでしたので、餡掛け豆腐の様に頂きました。舞茸の香りと醤油の香りで、そのままでは気になった独特な風味は全く気にならなくなりました。玄米ヨーグルト**色々なお料理に使えそう**ですね。色々な可能性を感じました。



玄米ヨーグルトサラダ 林檎、不知火、春菊和え
カモミール様

「プラントベース」に興味津々🍴 玄米ヨーグルトをぐるぐるとかき混ぜて、蜂蜜と少しレモンも入れたものに季節のフルーツと野菜を和えました。玄米独特の後味を春菊がとても爽やかにしてくれ、美味しくいただきました。味は高級な味の濃〜い、豆腐サラダのようでした。シンプルに豆腐感覚で、わさび醤油でいただいてもとてもおいしいです。

実際に試食をされたユーザー様からは、「体に優しい味でした」、「いろんなアレンジが出来そう」、「和食に合う」という声のほか、「乳製品がだめな子でもこれならチーズのまろやかさを楽しめる」、「カレーに玄米ヨーグルトを入れるとまろやかになり、付け添えたカリカリもちり玄米シュレッドは子供達を取り合うほどの人気でした。」など、様々な感想が寄せられました。

当社はこれからもお客様に寄り添った商品・サービスを通じて、より健やかな食生活を支え続けて参ります。

【会社概要】

会社名:株式会社 神明

所在地:〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町16-15 神明日本橋ビル

代表者:代表取締役社長 藤尾 益雄

事業内容:米の搗精、米糠・米油の製造、米穀及び食品の仕入・販売、
米穀及び食品等の生産、加工、販売並びに
輸出入等を行う子会社等の経営管理及びそれに附帯する事業

設立:2018年4月5日

ホームページ:<https://www.akafuji.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ先】

神明 お客様相談室

フリーダイヤル 0120-078-660 午前9時～午後5時（土・日・祝日を除く）

【販売に関する問い合わせ先】

神明 東日本営業部

電話:03-3666-2040

担当 加藤 寛隆 (katou-hirotaka@akafuji.co.jp)

【リリースに関する問い合わせ先】

神明 成長戦略室

電話:03-3666-2040

担当 若林 歩 (wakabayashi-ayumi@akafuji.co.jp)

上野 大吾 (ueno-daigo@akafuji.co.jp)

川野 穂ノ花 (kawano-honoka@akafuji.co.jp)

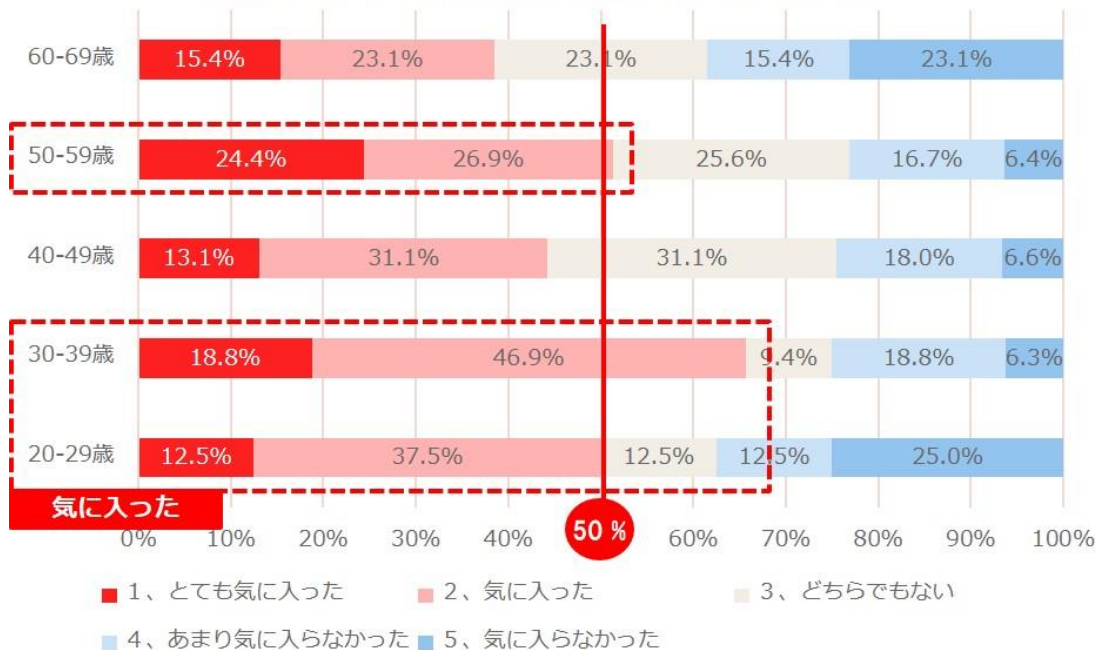
以 上

スナップディッシュ、事前モニターアンケート結果

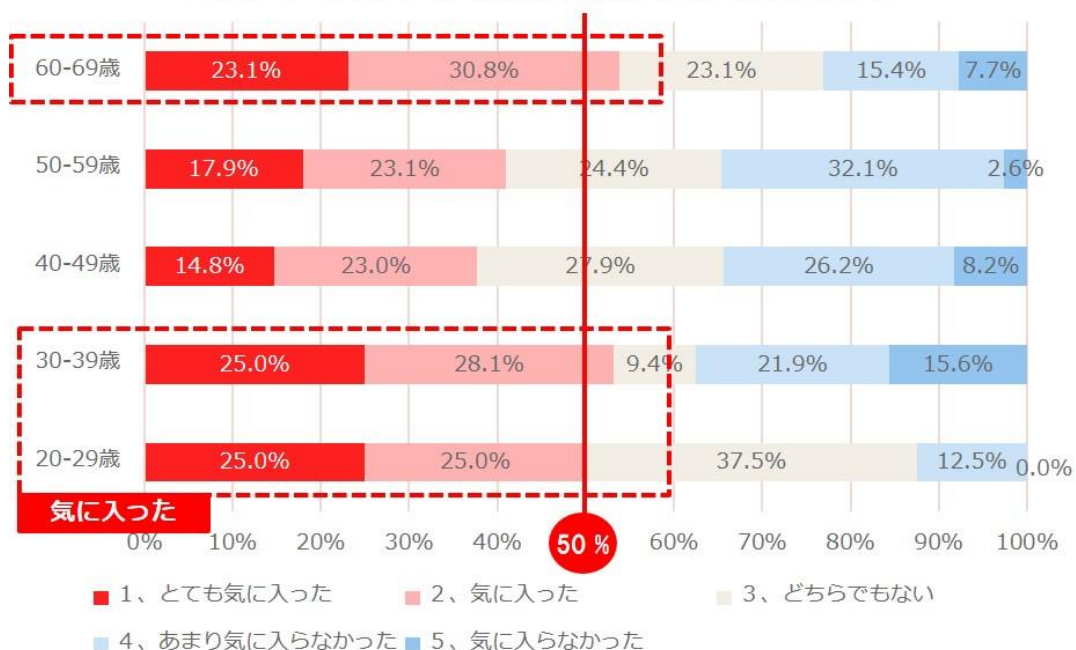
1. 事前モニターアンケート結果1 (玄米シュレッド、玄米ヨーグルト)

2 商品とも 20~30 代女性は過半数が「気に入った」と回答

玄米シュレッドの味わいは気に入りましたか？



玄米ヨーグルトの味わいは気に入りましたか？

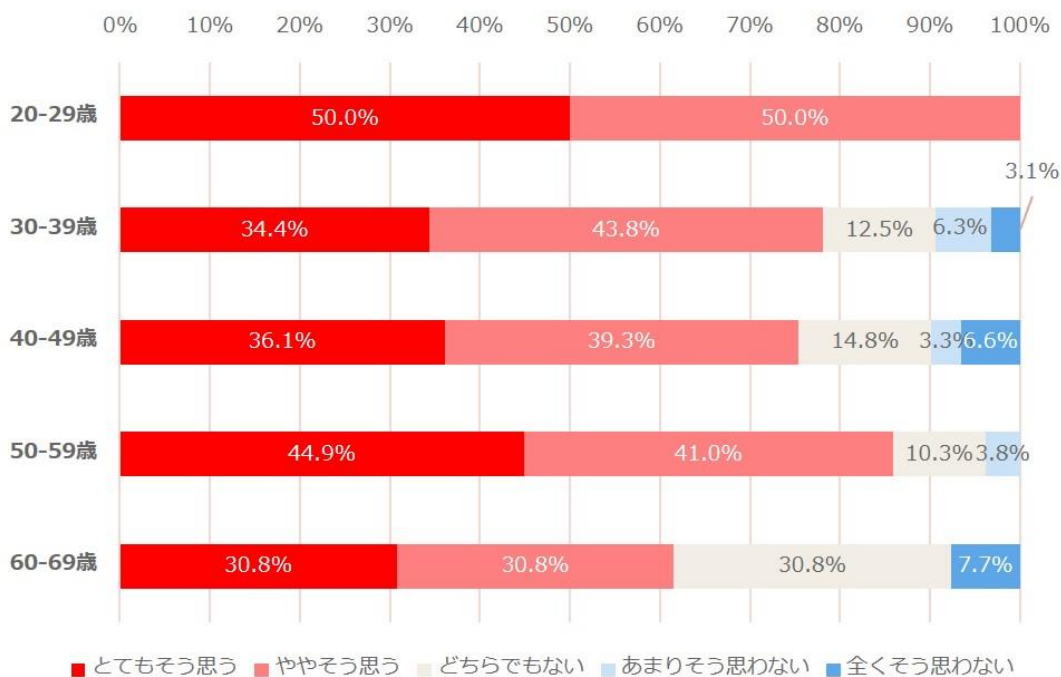


(別紙 参考資料)

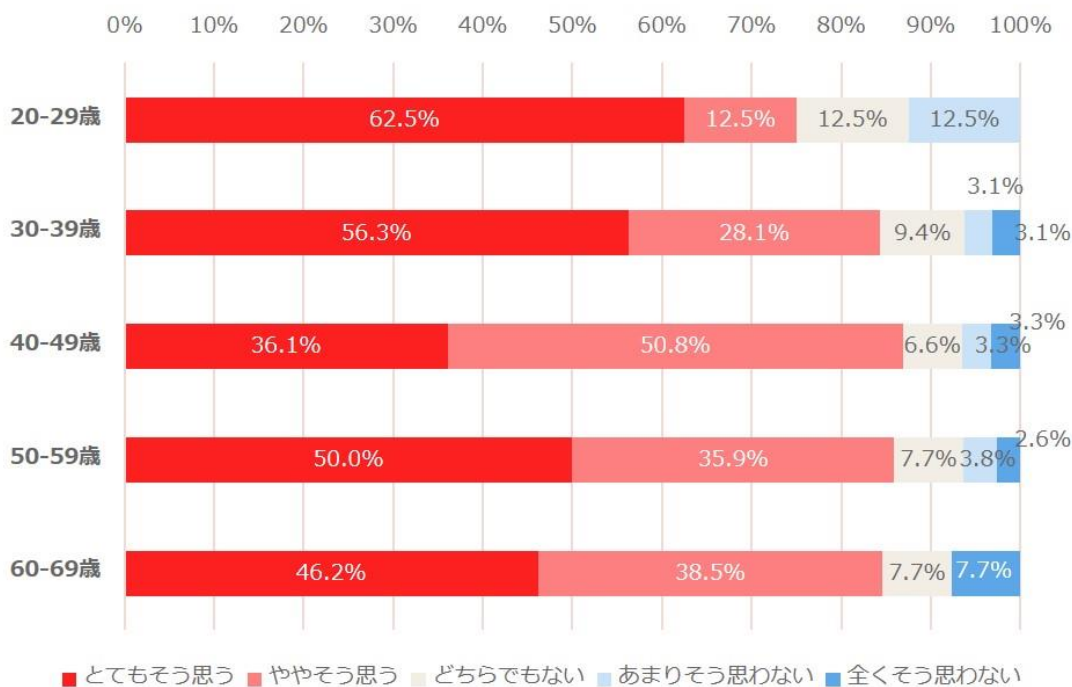
2. 事前モニターアンケート結果2 (玄米シュレッド)

20代~50代で、8割以上が「新しい味」として評価、30代~60代で8割以上が「健康に良さそう」と回答

「玄米シュレッド」の印象=新しい味である



「玄米シュレッド」の印象=健康に良さそう

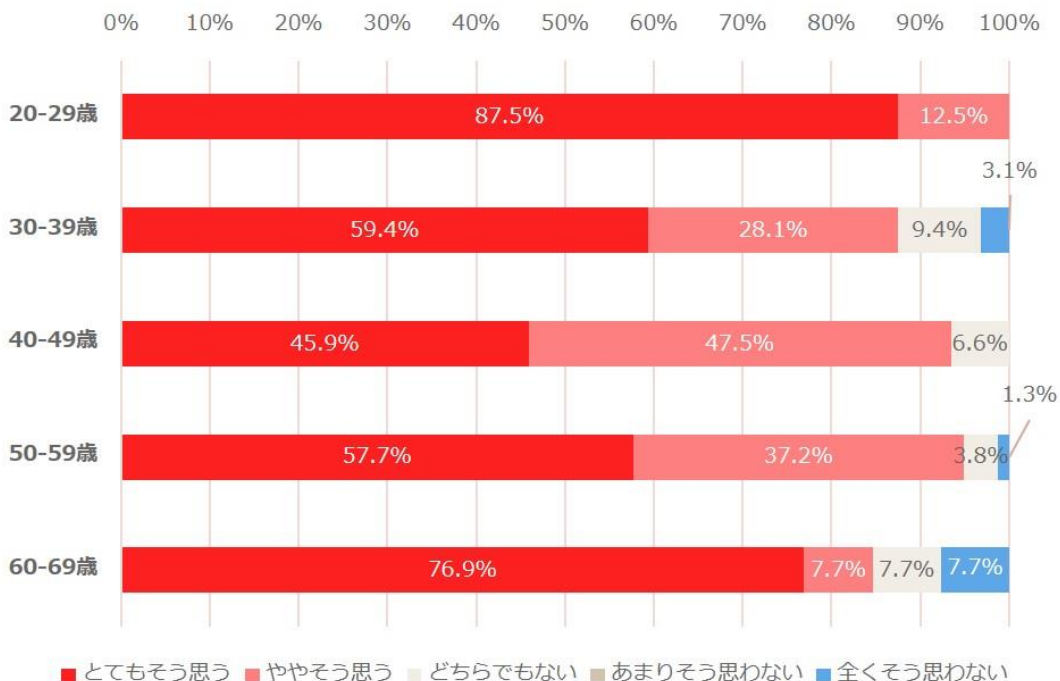


(別紙 参考資料)

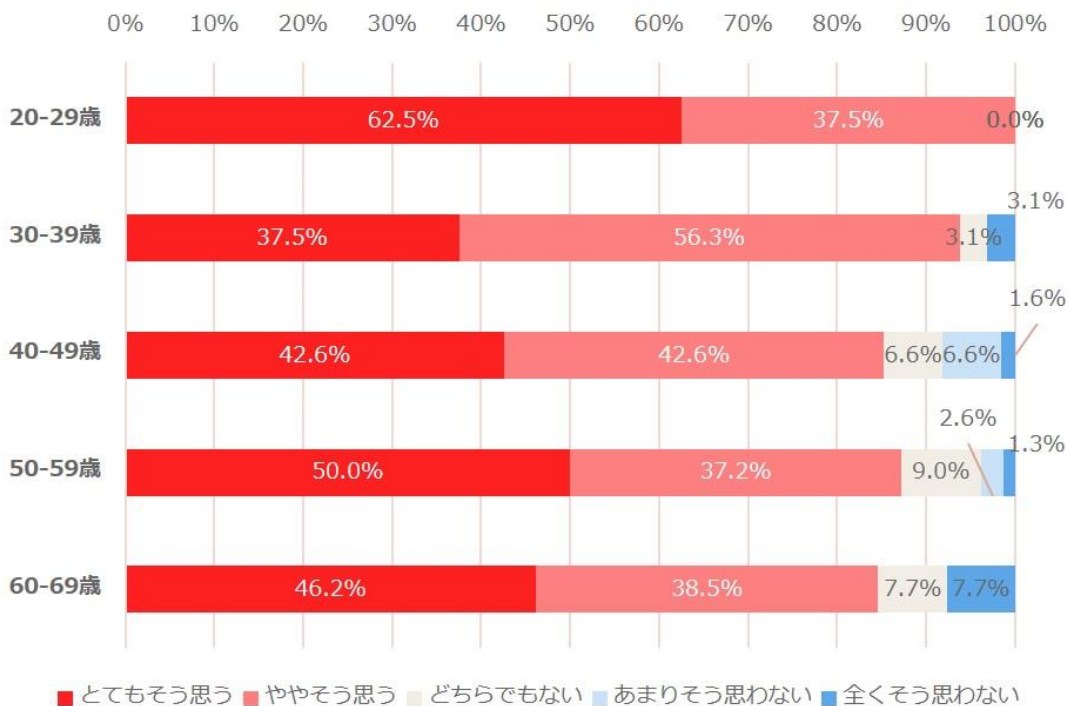
3. モニターアンケート結果3 (玄米ヨーグルト)

全年代で8割以上が「新しい味」として評価、同じく全年代で8割以上が「健康に良さそう」と回答

「玄米ヨーグルト」の印象 = 健康に良さそう



「玄米ヨーグルト」の印象 = 新しい味である



(別紙 参考資料)

玄米シュレットを使用した料理投稿写真の一例

(スナップディッシュより引用)



紫キャベツとセロリのサラダ
投稿者：オハナシマン様



玄米シュレットで！シラスとポ
テトの味噌マヨ焼き
投稿者：♥YUKARI♥様



チーズ風味蒸しパン
投稿者：こむぎこ様



イワシのバジルチーズ焼き
投稿者：リンリン様



玄米シュレットトースト
投稿者：Hagi 様



チーズクッキー
投稿者：marich 様



小松菜イン
投稿者：
Mogu*moggu かあちゃん様



納豆パスタの玄米ヨーグルトと
シュレット和え
投稿者：かよ様



玄米チーズトースト (あんこと
味噌クリーム)
投稿者：綾様

(別紙 参考資料)

玄米ヨーグルトを使用した料理投稿写真の一例
(スナップディッシュより引用)

 snapdish



玄米シュレッド and ヨーグルト
入りお野菜ゴロゴロカレー
投稿者：aria 様



玄米ヨーグルト米粉スコーン
投稿者：kyon2 様



玄米ヨーグルトオレンジジャム
のせ
投稿者：リンリン様



玄米ヨーグルトサラダ 林檎、
不知火、春菊和え
投稿者：カモミール様



玄米ヨーグルトで豆花風スイー
ツ 投稿者：ロコちゃんアネち
ゃん様



たらの唐揚げ 梅ヨーグルトソ
ース 投稿者：ちいさなしあわ
せキッチン様



【神明の玄米ヨーグルト】でヨ
ーグルト奴
投稿者：チョコ様



玄米ヨーグルトの舞茸餡掛け
投稿者：みずほ様



ほうれん草玄米ヨーグルト和え
投稿者：サミカ様