

2024年3月12日

# もっと青汁を自由に！ 個包装の縛りから解き放った 「私の青汁 計量タイプ(200g)」

3月25日から全国で発売

ヤクルトヘルスフーズ株式会社（大分県豊後高田市/代表取締役社長 蝦名 秀昭）は「私の青汁 計量タイプ(200g)」を3月25日(月)から全国のドラッグストアにて発売します。

## ●開発背景

「私の青汁 シリーズ」は2008年に発売以降、多くの方々にご愛飲頂いており、1杯分を個包装にした10袋入り、30袋入り、60袋入りを販売しています。

弊社では各種SNS、公式サイトにて青汁のアレンジレシピの発信をしており、この度、個包装されていない「私の青汁 計量タイプ(200g)」を新たにシリーズに加えることで、水に溶かすだけでなく、デザートやスープ、料理などへの活用の提案を強化していきます。

商品名	私の青汁 計量タイプ(200g)
原材料名	大麦若葉(国産)、水溶性食物繊維、デキストリン
1日目安量	約4~8g
内容量	200g
希望小売価格	2,000円(税別)
販売チャネル	全国のドラッグストア
発売日	2024年3月25日(月)



## ●商品特長

### 私の青汁シリーズについて

「私の青汁」に使用している大麦若葉は全て大分県の契約農家にて農薬・化学肥料を一切使用せずに栽培しています。収穫後24時間以内に自社工場で丁寧に搾ったエキスを粉末にする生葉搾り製法なので、鮮度はそのまま、いろいろなものに“溶けやすく”、すっきりと“飲みやすい”粉末タイプの青汁です。

### 計量タイプだからこそその青汁活用の自由度の高さ

本品は、計量タイプなので、お好みの量に調整してご利用いただけます。ヨーグルトやアイスへのちょい足し、料理にも青汁をプラスしていただきやすくなっていますので、個包装タイプに比べて青汁を広く活用していただきやすい商品です。

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤクルトヘルスフーズ株式会社（東京支社） ☎03-3523-8081（担当：営業部 高須・古賀）

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 2-7-1 八丁堀サンケイビル 7階 <https://www.yakult-hf.co.jp/>

弊社公式 Instagram 投稿レシピより一部抜粋



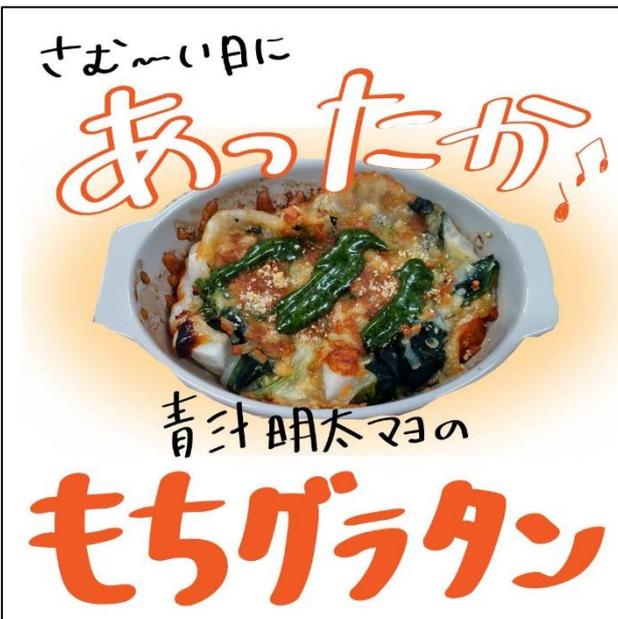
## RECIPE

①ごはんを100gずつ分ける。

★炒り玉子おにぎり  
①卵に白だしを加えよく混ぜ、油をひいたフライパンで焼き、炒り玉子を作る。  
②ごはん100gと混ぜ、丸い形に握り、最後にのりをちらす。

★青汁おにぎり（枝豆）  
①ごはん100gに「私の青汁」を適量（色がつく程度）振りかけ、混ぜる。  
②青汁ごはんに塩、白ごまを適量振りかけ、混ぜる。  
③丸い形に握ったら、枝豆を乗せる。

★青汁おにぎり（枝豆）  
①ごはん100gに「私の青汁」を適量（色がつく程度）振りかけ、混ぜる。  
②青汁ごはんに塩、白ごまを適量振りかけ、混ぜる。  
③丸い形に握ったら、花の形にハムを切り、飾る。



## Recipe

【1皿分】

◇材料◇

- ・おもち…2個
- ・ツナ缶…1/2缶分
- ・ほうれん草（冷凍）…適量
- ・スライスチーズ…1枚
- ・明太マヨ…適量
- ・バター（グラタン皿に塗る用）…適量
- ・青汁…適量（今回は「私の青汁」を使用）

◇作り方◇

- ①おもちを6等分に切る
- ②お皿にバターを塗り、おもち、ツナ、ほうれん草を入れ、明太マヨをかける
- ③スライスチーズをちぎって乗せ、トースターで5～6分程度、おもちが柔らかくなるまで焼く
- ④お好みの量の明太マヨと青汁を混ぜ、青汁マヨを作る
- ⑤焼きあがったグラタンに青汁マヨをかけ、完成！

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤクルトヘルスフーズ株式会社（東京支社）

☎03-3523-8081（担当：営業部 高須・古賀）

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 2-7-1 八丁堀サンケイビル 7階

<https://www.yakult-hf.co.jp/>