

2024年3月1日

イヌリンのチカラでおなかの調子を整える

不足しがちな食物繊維（イヌリン）をわさびにプラス

## 「かつおのUMAMI 腸活わさび」 を新発売

田丸屋初！わさびの機能性表示食品が仲間入り

株式会社田丸屋本店（本社：静岡市、代表取締役：望月啓行、以下田丸屋）は、「かつおのUMAMI 腸活わさび」を3月1日発売します。田丸屋は1875年に漬物と佃煮の製造販売を始めました。わさび漬屋からわさびメーカーへ、2018年にわさびーズ、2021年にWASABBQとわさびを通じて新たな食のトレンドを生み出し発信します。

食物繊維の1日の摂取目標量は、18～64歳の場合で女性18g以上 / 男性21g以上（厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」2020年版より）ですが、食生活の欧米化で米の摂取量が減ったことから日本人の食物繊維は年々落ちていきます。そこで不足しがちな食物繊維を手軽にプラス出来るわさびを作りました。

### 腸活のできる旨辛わさびのごはんのお供

おろしたわさびをベースに風味豊かな鰹のウマミとイヌリン※をプラスしました。使いきりサイズのミニカップ入。1個10g当たり食物繊維1.5g入りで、毎食1個を摂取すると1日に4.5g(1日目安量3個)が補えます。

※イヌリンは善玉菌の一種であるビフィズス菌を増やすことで、腸内フローラを改善し、おなかの調子を整えることが報告されています。



### 和食にも洋食にもいつものごはんプラス！



ごはんプラス！



サンドイッチにプラス！



麺類にプラス！



おかずにプラス！

## 〈商品概要〉

### 1: 商品名・内容量・価格・賞味期限

商品名	内容量	価格	賞味期限
かつおの UMAMI(うまみ) 腸活わさび	10g×9個	税抜：550円 税込：594円	冷蔵 180日

### 2: 商品特徴

- ・イヌリン（食物繊維）を配合することでおなかの調子を整える：機能性表示食品 I273
- ・ミニカップ入りだから食べる量がわかりやすい（1個 10g 当たり食物繊維 1.5g 入り）
- ・国産わさび使用

### 3: ターゲット

- ・健康を意識している方
- ・腸内環境改善（腸活）に興味のある方
- ・わさびの好きな方

#### ●本件のお問い合わせ先

株式会社田丸屋本店 / 営業企画室・広報 / TEL:054-258-1115