

報道関係各位

**国産野菜と本格雑穀のフリーズドライで、気軽に漢方の「5色」の考え方を
即完売の大ヒットを受け、「体においしい 薬膳スープ粥」が定番商品に**

株式会社再春館製薬所（本社：熊本県上益城郡益城町、代表取締役社長：西川正明、以下再春館製薬所）は、2022年11月24日（木）より、**「体においしい 薬膳スープ粥 4種アソート」を定番商品化**いたします（販路：Amazon公式サイト・再春館製薬所フリーダイヤル）。同年1月に再春館製薬所製品の購入履歴がある「会員」対象で**先行発売された同商品は即完売し、予定していた一般発売を急遽取りやめる事態となるほどの大ヒットを記録**。その後、主原料の安定供給などが叶い、定番の通年商品化が実現しました。

一度ズレると本来のリズムに戻るまでに数倍の時間を要する**生体リズム（週周リズム）を整えるカギ“深部体温”への着目から**、栄養バランスはもちろん、**食材を「色」で分類するなどの“薬膳”の知見をもとに開発**。製造元マルハニチロ社のフリーズドライ製法で、雑穀などの食物繊維と野菜をバランスよく摂れるスープ粥は、カロリーや糖質が気になる人にも満足感が得られる一品。飽きの来ない4つの味をワンセットで提供します。

**九州大学との共同研究で示唆。「月曜朝の不調」の原因は、週単位の“時差ボケ”？**

一般に「睡眠をとるなら90分単位が良い」といわれるように、日・月・年単位など、人体の生体リズムにはさまざまな周期が存在します。しかし、その中でも**週単位の「週周リズム」は特殊で、「会社や学校＋休日」といった、「社会の仕組みの中で生まれた、後天的なリズム」**だけに、現代人特有の悩みが伴うといわれ、夜ふかしや寝だめといった**「休日における不規則な時間の過ごし方」が、体の奥深くの体温（深部体温）の変化リズムにもズレを生じさせ、悪影響を及ぼす**とされています。

再春館製薬所と九州大学の共同研究では、この**“社会的時差ボケ”を起こしたまま日常に戻ったとき、深部体温のズレは簡単にリセットされず、本来のリズムに戻るまでには数日間かかる**事実を解明。体調や気分のすぐれなさなどを引き起こすという可能性も示唆されました。

いちばんの対処法は、毎日の食事や睡眠の時間を一定に保つことですが、実行や継続は簡単ではありません。そこで**カギとなってくるのが、「深部体温を朝に上昇させる」こと**。活動スイッチをONにするために、体を温める朝食を摂ることは最も手軽な方法で、おなかを温めることは、体の内側からの温めにつながります。

■ 人気テレビ番組の「グルメ漫画サミット」きっかけで起きた、「薬膳」ブーム

約20年続く、大人気バラエティ番組でこの夏に開催された「グルメ漫画サミット」にて数多くの作品が紹介される中、司会者が番組最後に選出した**「本日の一作」という、超話題作のテーマこそが、「薬膳」**でした。同作は、放送直後に全国の書店・ネットで在庫切れを起こすなどの大きな反響があり、**薬膳は、手の届きやすい「ライフハック」術としても改めて注目を集めています**。

本件に関するお問い合わせ

株式会社再春館製薬所 熊本県上益城郡益城町寺中1363-1 <http://www.saishunkan.co.jp/>
高輪（東京）オフィス 商品PR 渡辺 真喜子 080-4135-4214（担当直通）makiko.watanabe@saishunkan.co.jp
TEL：096-289-4444（代表） FAX：096-289-6000

■ **栄養・効果・色を漢方の考え方で体系化。糖質もカロリーも考えた薬膳レシピ。**

生体リズムや「気持ちの切り替え」までも整えるカギ、“深部体温”を上げるにあたり、食材が溶け込むまでじっくりやわらかく煮込んだスープ粥は、1～2時間ほどで胃を通過するとされるスープなどの「液体のみ」よりも長く胃に留まります。冬はもちろん、冷房などでも慢性的に「おなか冷えている」といわれる現代人にとって、体の内側から“おなかの湯たんぽ”のように、体を内側からゆっくり温めることは、簡単にできる“養生”の一つ。

「体にいい 薬膳スープ粥 4種アソート」は、食材の持つ栄養・効果・色などを漢方の考えで体系化した薬膳レシピをマルハニチロ社の技術でフリーズドライ化。自らも国際薬膳調理師の資格を持つ研究員が開発したレシピは、エネルギーになりやすい白米・もち麦をベースに、漢方の「5色」理念*に基づく、「うるおい」「パワーチャージ」などの4つのテーマに沿って、雑穀・国産野菜を調合しました。水溶性食物繊維を含むスーパーフード「菊いも」や海の恵みの食物繊維「寒天」、酵母などがあわせて摂れることで、免疫細胞が集中し、幸せホルモン「セロトニン」をつくり出す“腸”の環境を整えることも期待できます。

また、エネルギーは46～54kcal、糖質も最大10.4gと、ヘルシー志向の人にもお勧めです。例えば、最も糖質の低い「おろし貝柱」は、一般的なお粥一食分の糖質は約40gとされるにもかかわらず、同製品ではわずか8.6g。白米よりも大根おろしの方が多く含まれているのに、満足感が得られる食べごたえです。

<内容>

にぼし黒豆：一押しレシピ。北海道産の黒豆・国産の黒米など、“黒い食材”を配合。薬膳で“黒い食材”は、エネルギーや気力を養い、「美」や「若々しさ」をつかさどるものが多いとされています。ゆずがほんのり香る、にぼしや昆布、沖縄の塩などから取った和風ベースのスープと一緒に“黒い食材”が手軽に摂れる、特に女性にお勧めしたい一品です。



おろし貝柱：「うるおい」に関連するといわれる“白い食材”。大根おろし・白キクラゲなどを、北海道産のホタテ貝柱から丁寧にとったスープとともに。

梅しそ：紀州梅・赤しそなどの“赤い食材”を配合。国産のプーアル茶ベースのスープに、酸味がマッチします。
やさい潤穀：はとむぎ・とうもろこしなどの“黄色い食材”と緑黄色野菜。色とりどりの野菜をたっぷり味わえます。

* 漢方の「5色」理念：赤・黄・緑・白・黒の食べ物には色ごとの作用があり、5色をバランスよく取り入れることが、健康につながるという考え方。

■ **商品詳細**

商品名	体にいい 薬膳スープ粥 4種アソート
価格	5,400円（税込）
発売元	株式会社 再春館製薬所
ブランド名	Lashiku（ラシク）
内容量	フリーズドライ 4食／箱×5箱（20食） （梅しそ、やさい潤穀、おろし貝柱、にぼし黒豆）
発売日	2022年11月24日（木）
販路	Amazon公式サイト（ https://www.amazon.co.jp/dp/B09Q5FWSMY ） * 再春館製薬所への電話注文 [0120（444）444] も可
サイズ	約 縦:45mm×横:172mm×高:130mm（一箱あたり）
問い合わせ先	0120（444）444



本件に関するお問い合わせ

株式会社再春館製薬所 熊本県上益城郡益城町寺中1363-1 <http://www.saishunkan.co.jp/>
高輪（東京）オフィス 商品PR 渡辺 真喜子 080-4135-4214（担当直通）makiko.watanabe@saishunkan.co.jp
TEL：096-289-4444（代表） FAX：096-289-6000