

## 報道関係各位

インナーケアブランド「Lashiku」発、累計販売100万食以上の大ヒット商品から新提案  
再春館製薬所、大ヒット商品「体においしい 薬膳スープ粥」、  
数量限定の“プレミアム版”が新登場

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、現代人のライフスタイルに即した漢方発想インナーケアなどの商材を提案するブランド「**Lashiku（ラシク）**」発の商品「**体においしい 薬膳スープ粥**」の**累計100万食以上の大ヒットを受け、2024年1月26日（金）より数量限定で「鱧（はも）あごだし」「真鯛貝柱」の2種類をセットにした「限定2種セット」をプレミアム版として新発売**いたします。



## Lashiku

再春館製薬所は、体に備わる“生体リズム”に沿った生活こそが、自然治癒力や自己回復力の維持・向上につながると考えます。そこで、何かと忙しい現代社会のライフスタイルの中でズレやすく、身体の不調も引き起こしてしまいがちな、同リズムに着目した新提案が、2022年にローンチした「Lashiku」ブランドです。日常で気軽に取り入れられる、インナーケアなどの「漢方発想」の製品やサービスで、朝と夜のONとOFFをしっかりと切り替え、すべての人の私“らしく”をサポートします。

### ■先行発売時に即完売した、大ヒットの背景

「体においしい 薬膳スープ粥」は、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を整えるカギである“深部体温”への着目から、栄養バランスはもちろん、**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”をもとに開発された食品**です。

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。

昨今の薬膳ブームや、手軽に摂れる「温かい朝食」が体を内側から温めながら簡単に取り入れられる“養生”のひとつであるという利便性もあいまって、発売前から注目を集めた同商品。2022年1月、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際には、即完売するほどの人気に。予定していた一般発売用の商品を確保できず、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**。同商品は主原料の安定供給を経て、同年11月より定番品へととなりました。

## ■高級魚の鰹と鯛、体内時計のズレをリセットするのは朝の“タンパク質”？

人体が元々もつ生体リズムと異なる、「社会の仕組みの中で生まれた後天的なリズム」が生むギャップによって、体全体の体温の変化リズムにもズレが生じてしまうことは、現代人特有の悩みであると考えられています。毎日の食事や睡眠の時間を一定に保つことが一番の対処法ですが、継続はなかなか簡単なものではありません。そこで**カギとなるのが「朝、深部体温を上昇させる」こと。**

じっくり煮込んだ温かな薬膳スープ粥は、内側からじっくりおなかを温めます。更に、定番品の魅力に加えて、**ズレたリズムを整えるサポートとして、魚介類の“タンパク質”を配合。**プレミアム版として、「プレミアム和歌山（和歌山県優良県産品）」に認定された辰ヶ鰹（たつがはも）と、高級魚の代名詞でもある“魚の王様”鯛の2種類を採用。定番品の「4種アソート」では食材を色で分類する漢方の「五色」をもとにしたものですが、**「限定2種セット」では陽（黒色）と陰（黄色）の「陰陽」の2つのバランスに着目**して素材を厳選しています。2種の高級魚の旨味を活かし、いっそう素材の深みとコクを引き出す「愛知県産の甘みりん」と「カリフォルニアブルー」の組み合わせは、味の調整の中で辛・甘・酸・苦・鹹といった薬膳の「五味」の概念からも現代人に嬉しい味に仕上がりました。

## ■内容

**鰹あごだし：**薬膳で**エネルギーや気力を養うものが多いとされる“黒い”食材の黒米や、豊富な栄養を含みスーパーフードと呼ばれる海藻「アカモク」などを配合。**ドモホルンリンクルでもおなじみの「鰹」は、豊富な栄養で滋養食材として地元でも親しまれている和歌山県産の鰹を採用しました。

**真鯛貝柱：****消化が良くお腹の負担になりにくい雑穀・岩手産のもちきび、玄米などの“黄色い食材”**が素材の甘味を引き立てます。旨味成分がバランスよく配合された「鯛」と、定番品「4種アソート」の中でも特に人気の高い「おろし貝柱」をプレミアム版にアレンジしたやさしい味わい。

### ■商品詳細・販売情報

商品名：Lashiku 体においしい薬膳スープ粥 限定2種セット

販売価格：10食（各5食）3,240円（税込）

20食（各10食）5,940円（税込）

●鰹あごだし（1食14.6g）●真鯛貝柱（1食13.1g）

販路：Lashiku 特設オンラインショップ

(<https://lashiku.saishunkan.co.jp/>)

再春館製薬所への電話注文も可能（0120-444-444）

発売日：2024年1月26日（金）

保存料・着色料・香料無添加



各味1箱5食入

### ■定番品情報

商品名：Lashiku 体においしい薬膳スープ粥 4種アソート

販売価格：1箱（4食）1,080円（税込）※単体販売は特設オンラインショップのみ

5箱セット（20食）5,400円（税込）

●梅しそ（1食14.0g）●やさい潤穀（1食13.3g）

●おろし貝柱（1食12.9g）●にぼし黒豆（1食15.5g）

保存料・着色料・香料無添加



1箱4食入

本件に関するお問い合わせ

株式会社 再春館製薬所 本社：熊本県上益城郡益城町寺中1363-1

商品PR 横尾舞 TEL：080-1759-6322(担当直通) m.yokoo@saishunkan.co.jp

商品PR 平間理沙 TEL：080-4135-4629(担当直通) r.heima@saishunkan.co.jp

TEL：096-289-4444（代表） FAX：096-289-6000 WEB：<https://www.saishunkan.co.jp/>