

**現代人の健康のために生まれたオニオン飲料****『しぜん食感 <sup>ごく</sup>極ベジ onion』****三井物産と植物育種研究所が共同開発した  
ケルセチン高含有たまねぎ『さらさらゴールド』をまるごと使用  
～2015年4月28日(火)数量限定で新発売～**

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:戸部貞信)は、三井物産株式会社(本社:東京都千代田区、社長:安永竜夫)と有限会社植物育種研究所(本社:北海道夕張郡、代表取締役:岡本大作)が共同開発したケルセチン高含有のたまねぎ『さらさらゴールド』をまるごと\*使用した『しぜん食感 極ベジ onion』を4月28日(火)に通信販売専用商品として数量限定で新発売します。

「しぜん食感」シリーズとは、“おいしく、楽しく、からだよろこぶ素材感”というコンセプトのもと、素材を生かして食べる楽しさと健康をお届けする新ブランドです。

このたび、「しぜん食感」シリーズの第1弾として新発売する『しぜん食感 極ベジ onion』は、たまねぎの栄養を出来る限りまるごと自然なかたちでからだに届くように素材と製法(まるごとピューレ製法)にこだわり、ゴクゴク飲みたくなる究極のオニオン飲料として開発しました。

大塚食品は今回第1弾として新発売する『しぜん食感 極ベジ onion』をはじめ、今後展開予定の「しぜん食感」シリーズをとおり、毎日手軽に続けることができる健康習慣を提案いたします。

※外皮を除く

**【しぜん食感 極ベジ onion】**

## ■素材の極み

『さらさらゴールド』は、植物性ポリフェノール的一种であるケルセチンが豊富になるように品種改良された、特別なたまねぎです。現代人の食生活を考え、ケルセチンに注目した岡本大作農学博士により育種された品種です。一般的なたまねぎと比較して、およそ2~3倍のケルセチンを含み、濃厚な味わいが特長です。2013年に三井物産と植物育種研究所が共同開発契約を締結し、2014年10月から販売を開始しました。

## ■製法の極み

『まるごとピューレ製法』とは、素材を加熱してまるごとすりつぶす新製法。繊維分を取り除いて作る野菜ジュースの製法とは異なり、食物繊維なども残るので、飲むだけでまるごと食べるようにたまねぎを摂取できます。

## 【商品特長】

- ・北海道産のケルセチン高含有たまねぎ『さらさらゴールド』をまるごと使用。  
(1本(125ml)に一般的なたまねぎ 1/2 個分のケルセチン含有)
- ・たまねぎ特有のにおいを抑え、素材のうま味と栄養がそのままとれる『まるごとピューレ製法』。

## 【商品概要】

- 商 品 名:『しぜん食感 極ベジ onion』
- 内 容 量:125mlカートカン
- 希望小売価格:240円(税別)
- 販 売 単 位:1ケース30本入り、7,200円(税別)
- 発 売 日:2015年4月28日(火)
- 販 売 エリア:全国
- 販 売 チャンネル:大塚食品セレクトショップ(<http://shop.otsukafoods.co.jp/>)等