



2020年12月16日

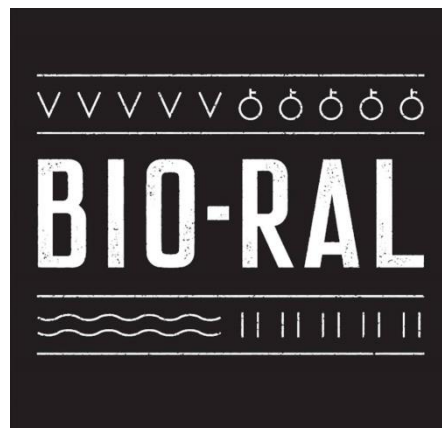
株式会社ライフコーポレーション

オーガニック・ローカル・ヘルシーなライフオリジナル商品 新プライベートブランド『BIO-RAL』が誕生

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、11月から12月にかけて新プライベートブランド『BIO-RAL（ビオラル）』約40商品を首都圏にて新発売いたしました。

『BIO-RAL』は「オーガニック・ローカル・ヘルシー」をコンセプトに、体に優しい素材や製法、健康や自然志向にあわせて開発した当社オリジナル商品です。また、これまで「ライフナチュラル」のブランドで販売してきた商品を『BIO-RAL』に刷新し、各店舗で販売してまいります。

コロナ禍により健康志向が強まる中、ビオラルへの期待は高まっております。今後も魅力ある『BIO-RAL』商品を次々に開発し、お客様の心と体の健康と豊かな日々に貢献してまいります。



BIO-RALとは・・・ドイツ語「BIOLOGISCH（有機の）」と英語「NATURAL（自然）」からなる造語



※画像はイメージです

□『BIO-RAL』新商品ラインナップ

※店舗により取り扱い商品が異なります

■「無塩せき皮なしウインナー」



【商品特徴】

- ・昨今人気の皮なしウインナーを亜硝酸塩などの発色剤を使用しない“無塩せき”で製造

■「鶏肉と塩だけでつくったサラダチキン」



【商品特徴】

- ・シンプルに鶏肉と塩だけで作った素材本来のおいしさを味わえるサラダチキン
- ・鶏肉は鹿児島県産桜島どりを使用

■「白菜漬」



【商品特徴】

- ・化学調味料不使用
- ・長崎県産平釜炊き海水塩使用
- ・北海道産昆布使用

■「胡瓜漬」



【商品特徴】

- ・化学調味料不使用
- ・長崎県産平釜炊き海水塩使用
- ・北海道産昆布使用

■「手塩にかけた農家の手造り 天日白干し梅 紀州南高梅」



【商品特徴】

- ・梅と塩だけで付け込んだ梅干し
- ・原料の梅は化学肥料を使用しないで栽培した紀州みなべ産南高梅を使用

■「化学調味料不使用 金ごま昆布」



【商品特徴】

- ・北海道産昆布を 100%使用
- ・昆布の肉厚部分を使用し、もっちりとした食感
- ・化学調味料、着色料不使用

■「化学調味料不使用 しそ昆布」



【商品特徴】

- ・北海道産昆布を 100%使用
- ・昆布の肉厚部分を使用し、もっちりとした食感
- ・化学調味料、着色料不使用

■「化学調味料不使用 ちりめん山椒」



【商品特徴】

- ・厳選したちりめんじゃこを使用
- ・2 種類の醤油などで味付けし、ふくよかで自然な味わい
- ・化学調味料不使用

※画像はイメージです

■「群馬県産有機生芋こんにゃく」



【商品特徴】

- ・群馬県産有機こんにゃく芋使用
- ・赤城山麓伏流水を使用
- ・貝殻焼成カルシウム使用

■「群馬県産有機生芋しらたき」



【商品特徴】

- ・群馬県産有機こんにゃく芋使用
- ・赤城山麓伏流水を使用
- ・貝殻焼成カルシウム使用

■「国産有機納豆小粒」



【商品特徴】

- ・北海道産有機小粒大豆を100%使用
- ・2年以上有機基準で土作り
- ・添付のたれ、からしは化学調味料、保存料、香料不使用

■「有機きぬ豆腐」



【商品特徴】

- ・有機栽培の大豆とにがりのみで作った大豆本来の風味と甘味を生かした豆腐
- ・2年以上有機基準で土作り
- ・消泡剤、乳化剤不使用

■「有機もめん豆腐」



【商品特徴】

- ・有機栽培の大豆とにがりのみで作った大豆本来の風味と甘味を生かした豆腐
- ・2年以上有機基準で土作り
- ・消泡剤、乳化剤不使用

■「ミックスチーズ セルロース不使用」



【商品特徴】

- ・セルロース不使用
- ・パルメザンチーズ使用

■「生産者限定低温殺菌牛乳」



【商品特徴】

- ・牛乳には遺伝子組み換えでない飼料を与え、低温保持殺菌することで生乳本来のおいしさを実現

■「北海道の牛乳と卵でつくっためぐみプリン」



【商品特徴】

- ・北海道産牛乳に生クリームを加えたコクのあるプリン
- ・乳化剤、香料不使用

■「しぼりたてミルクバー」



【商品特徴】

- ・安定剤、乳化剤、香料、着色料不使用
- ・八ヶ岳契約牧場牛乳使用
- ・搾乳から3日以内の牛乳使用

■「しぼりたてミルクバー【コーヒー】」



【商品特徴】

- ・安定剤、乳化剤、香料、着色料不使用
- ・八ヶ岳契約牧場牛乳使用
- ・搾乳から3日以内の牛乳使用

■「玄米おにぎり【枝豆】」（冷凍商品）



【商品特徴】

- ・化学調味料不使用
- ・青森県産玄米 100%使用
- ・国産原料使用

■「玄米おにぎり【鮭】」（冷凍商品）



【商品特徴】

- ・化学調味料不使用
- ・青森県産玄米 100%使用
- ・国産原料使用

■「天然酵母もちもち食パン」



【商品特徴】

- ・イタリア産天然酵母を使用した、もちもち食感の食パン
- ・乳化剤、イーストフード不使用

■「有機プルーン」



【商品特徴】

- ・有機農法で育てられたカリフォルニア産プルーン
- ・食べやすいソフトタイプ

■「有機素焼きミックスナッツ」



【商品特徴】

- ・有機栽培のカシューナッツ、アーモンド、くるみを国内焙煎
- ・植物油不使用

■「化学調味料不使用の
ポテトチップスコンソメ味」



- 【商品特徴】
- ・国内産じゃがいも 100 使用
 - ・化学調味料、香料不使用

■「素材そのまま美味しい芋スティック」



- 【商品特徴】
- ・糖蜜掛けしていない芋けんぴ
 - ・カリッと素揚げすることで引き出した、芋本来の美味しさ
 - ・宮崎県産「黄金千貫」使用

■「有機栽培のお米で作った純米酢」 ■「木桶仕込み天然醸造国産丸大豆醤油」 ■「種子島のさとうきび粗糖」



- 【商品特徴】
- ・有機栽培のお米を 100%使用
 - ・良質な軟水、有機米、米麴を使って発酵
 - ・伝統的技法でお酢の為のお酒（酢もろみ）を造り、お酢を醸造



- 【商品特徴】
- ・木桶で一年以上熟成
 - ・国産丸大豆、国産小麦を 100%使用
 - ・天然醸造のこいくち醤油



- 【商品特徴】
- ・鹿児島県種子島産のさとうきび 100%
 - ・さとうきびの風味豊かな粗糖

■「国産素材だけで作ったソフトパン粉」 ■「新潟県産こしひかり玄米ごはん」 ■「新潟県産こしひかりと国産雑穀
玄米と十六穀ごはん」



- 【商品特徴】
- ・北海道産小麦の小麦粉、長崎県産食塩、白神こだま酵母を使用
 - ・ショートニング、イーストフード、着色料不使用



- 【商品特徴】
- ・新潟県産こしひかりの玄米 100%
 - ・酸味料や pH 調整剤を不使用



- 【商品特徴】
- ・新潟県産こしひかりの玄米 100%
 - ・十六種類の国産雑穀を使用
 - ・酸味料や pH 調整剤を不使用

■「鹿児島県産一番摘み有機緑茶」



【商品特徴】

- ・鹿児島県鹿屋市輝北町の茶畑で収穫
- ・化学合成された肥料、農薬は不使用

■「静岡県産一番摘み有機緑茶」



【商品特徴】

- ・静岡県静岡市清水区の茶畑で収穫
- ・化学合成された肥料、農薬は不使用

■「カモミールブレンド」



【商品特徴】

- ・カモミールと爽やかな香りのレモングラス、スペアミントをブレンドしたハーブティー

■「レモングラスブレンド」



【商品特徴】

- ・爽やかな香りのレモングラスと色とりどりの花をブレンドしたハーブティー

■「ペパーミントブレンド」



【商品特徴】

- ・すっきり爽やかなペパーミントに相性のよいハーブをブレンドしたハーブティー

■「ローズヒップ&ハイビスカス」



【商品特徴】

- ・甘酸っぱい風味とルビーレッドの鮮やかな水色が美しいハーブティー

■「ローズ&アップル」



【商品特徴】

- ・ふくやかな香りの花びらにリンゴとハイビスカスをブレンドし、果実味豊かに仕上げたハーブティー

■「ルイボスブレンド」

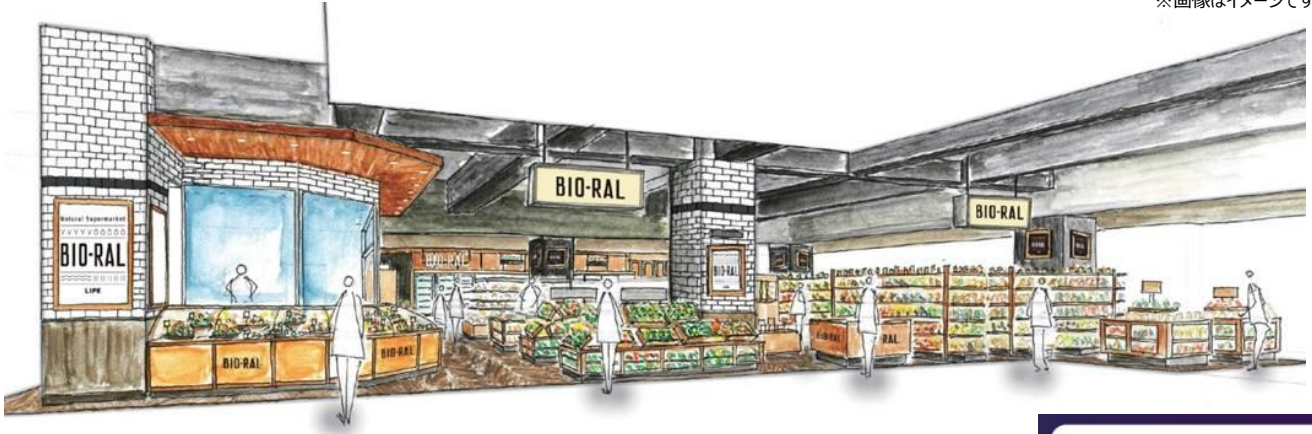


【商品特徴】

- ・ルイボスをベースにレモングラスを加えたすっきりした味わいのハーブティー

■ビオラル丸井吉祥寺店 12月19日（土）オープン

※画像はイメージです



プライベートブランド『BIO-RAL』をはじめ、ビオラルのコンセプトに沿ったお惣菜やカフェメニューなど種類豊富に取りそろえた店舗が12月19日にオープンします。詳しくはホームページ (<http://www.lifecorp.jp/store/bio-ral/>) をご確認ください。

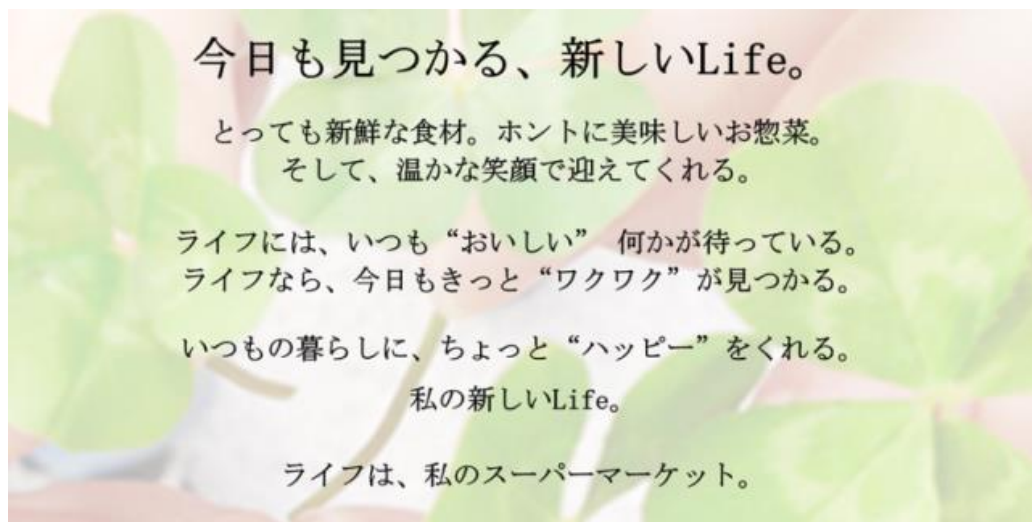
Instagram ではビオラル丸井吉祥寺店の最新情報をお届けしています！

https://instagram.com/bioral_marui_kitajouji?igshid=9oydijfdeb1r



『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！として明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。



以 上