

2021年1月29日

株式会社ライフコーポレーション

## 29日は“にくの日”！プライベートブランド“BIO-RAL”自慢の商品 「鶏肉と塩だけでつくったサラダチキン」 「無塩せき皮なしウインナー」販売中！

“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、体に優しい素材や製法、健康や自然志向に合わせたプライベートブランド“BIO-RAL（ビオラル）”の加工肉シリーズから「鶏肉と塩だけでつくったサラダチキン」・「無塩せき皮なしウインナー」を新発売いたしました。

「鶏肉と塩だけでつくったサラダチキン」は商品名の通り、「鹿児島県産桜島どり」と塩のみでつくられた**素材本来のおいしさ**を味わえる商品で、“高たんぱく・低糖質”の体に優しい商品です。

「無塩せき皮なしウインナー」は、やわらかな食感を好む方におすすめの“皮なし”で、亜硝酸ナトリウムなどの発色剤を使用していない“**無塩せき製法**”でつくられたウインナーです。コロナ禍でますます健康志向が高まる中、お客様のご要望にお応えするべく開発いたしました。

ライフ全 278 店舗の加工肉売り場にて販売しております。



### ◆商品概要

<商品名> 鶏肉と塩だけでつくったサラダチキン  
<内容量> 100g  
<価格> 238円(税抜)  
<販売店舗> ライフ全 278 店舗の加工肉売り場

<商品名> 無塩せき皮なしウインナー  
<内容量> 105g  
<価格> 198円(税抜)  
<販売店舗> ライフ全 278 店舗の加工肉売り場

## <鶏肉と塩だけでつくったサラダチキン>

### ◆こだわりポイント

#### ①鹿児島県産桜島どり使用

産地指定・原料指定の鹿児島県産の銘柄鶏「桜島どり」は脂肪分が少なく、やわらかくジューシーな味わいが特徴。

その「鹿児島県産桜島どり」のむね肉と「塩」のみでつくった素材本来の肉々しさやおいしさを感じられるサラダチキンです。むね肉特有のパサつき感はなく、しっとりと仕上げています。

#### ②高たんぱく質・糖質ゼロ

近年、幅広い世代から注目されている“高たんぱく質”商品。

1袋でたんぱく質を27.0g摂取できます。

また、“糖質ゼロ”で仕上げています。



### ◆開発者の思い

一般的に販売されているサラダチキンは食品添加物を使用されているものが多いため、健康を意識しているお客様のご要望にお応えしたいと考え、食品添加物を使用しないサラダチキンを開発しました。商品名や原材料表示の通り、鶏肉と塩だけを使用し、鹿児島県産桜島どりの旨みを引きだした自慢のサラダチキンを開発出来たと自負しております。

サラダにはもちろん、さまざまな料理の素材としてお使いいただきたいと思います。

### ◆食べてみました！ ※ライフ従業員個人の感想です

- ・むね肉使用とあったのでパサつき感が気になるかと思いましたが、しっとりして食べやすい！お肉もやわらかく、ちょうど良い塩気で鶏肉の旨みを感じられました。今回はサラダに乗せましたが、違う料理にも使用してみたいです！
- ・我が家では「スマイルライフ 刻みのり」と「BIO-RAL ミックスチーズ」をかけてトーストで10分。ヘルシーでおいしいメインが簡単にできるので助かっています！

## <無塩せき皮なしウインナー>

### ◆こだわりポイント

#### ①からだに優しい！「無塩せき製法」

「無塩せき製法」とは色を鮮やかに見せるために用いられる発色剤（亜硝酸ナトリウムなど）を使わずに、味付け・塩漬けした製造方法。その他着色料・保存料・酸化防止剤・結着補強材を使用していません。

#### ②やわらかな食感！「皮なし」ウインナー

ウインナーの皮がない「皮なし」タイプは、大人でもお子様でも食べやすいやわらかな食感をお楽しみいただけます。冷めてもやわらかいため、お弁当のおかずにも最適です。さまざまな食事シーンでお召し上がりいただけるよう、程よい長さの約40mmにしています。



### ◆開発者の思い

健康志向が高まる中、ご家庭で手軽にご利用いただいている「ウインナー」で、体に優しい商品をお届けしたいと思い開発しました。発色剤・着色料・保存料を使用しない低添加商品です。豚肉と鶏肉を使用することで自然な色合いに仕上げました。こんぶエキス・かつお節エキス・香辛料をバランス良く配合し、通常のウインナーに負けないおいしさをお楽しみいただけます。毎日お召し上がりいただくものだからこそ、素材を活かした「体に優しいおいしさ」をぜひお試しください！

### ◆食べてみました！ ※ライフ従業員個人の感想です

- ・口の中に皮が残らない「皮なし」なので、やわらかく食べやすかったです。あっさりとした味わいですが、しっかりと肉の味も感じることができました。「無塩せき」シリーズのベーコン・ハムも試してみたいです！
- ・「パリッ」のウインナーをまだ噛めない子供にも食べさせることができます。“無塩せき”でこの価格はうれしいです！

## <BIO-RAL 加工肉シリーズ紹介>



- <商品名> **無塩せきベーコン**
- <内容量> 50g
- <価格> 198円(税抜)
- <販売店舗> ライフ全278店舗の加工肉売り場
- <特徴> 発色剤・着色料・保存料を一切使用しない“無塩せき製法”を採用。さまざまな料理に使用しやすいスライスタイプ。

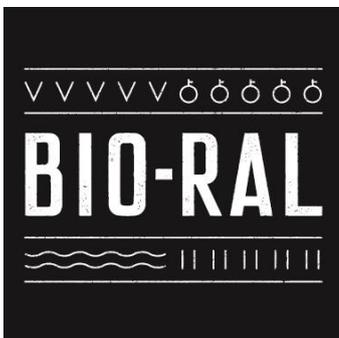


- <商品名> **無塩せきベーコンブロック**
- <内容量> 80g
- <価格> 238円(税抜)
- <販売店舗> ライフ全278店舗の加工肉売り場
- <特徴> 発色剤・着色料・保存料を一切使用しない“無塩せき製法”を採用。アレルギー表示義務対象の特定原材料7品目を使用していない専用工場で製造した商品。



- <商品名> **無塩せきハム(ロース)**
- <内容量> 50g
- <価格> 198円(税抜)
- <販売店舗> ライフ全278店舗の加工肉売り場
- <特徴> 発色剤・着色料・保存料を一切使用しない“無塩せき製法”を採用。肉の旨みを感じられる、おいしさにこだわった商品。

## <BIO-RAL とは>



「オーガニック」「ローカル」「ヘルシー」「サステナビリティ」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たプライベートブランド。

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

<p>= BIO-RALが大切にしていること=</p> <p><b>Organic</b> オーガニック</p> <p>自然の恵みをいかした農作物や加工品。私たちはその価値をお伝えするとともにいつでも手にできる場を提供します。</p>	<p>= BIO-RALが大切にしていること=</p> <p><b>Local</b> ローカル</p> <p>私たちは、その土地で増えたおいしさ、四季折々の美りに感謝し、自然の摂理に合った食生活を提案します。</p>	<p>= BIO-RALが大切にしていること=</p> <p><b>Healthy</b> ヘルシー</p> <p>健康的な食生活が健全な体と心を育みます。私たちは、体にやさしい商品の品ぞろえや開発にも取り組めます。</p>	<p>= BIO-RALが大切にしていること=</p> <p><b>Sustainability</b> サステナビリティ</p> <p>自然の恵みをこどもの代まで受け継いでいくために、循環型社会の実現、地球環境保持を目指します。</p>
---	---	--	---

以上