

2021年4月6日

株式会社ライフコーポレーション

“**BIO-RAL**”でヘルシーライフ！ 4月のおすすめ商品！

「**有機もめん豆腐・きぬ豆腐**」 「**国産具材でつくった野菜餃子**」

**首都圏ライフにてお試し価格で販売中**

“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、健康志向のお客様におすすめしたい **BIO-RAL (ビオラル)** 商品を、毎月お試し価格にて販売いたします。4月のおすすめは14品。その中より「**有機もめん豆腐**」「**有機きぬ豆腐**」「**国産具材でつくった野菜餃子**」の3品をご紹介します。

“**BIO-RAL**”とは、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。「オーガニック」「ローカル」「ヘルシー」をコンセプトにこだわりの商品を取りそろえています。

首都圏ライフ 120 店舗にて、4月1日（木）から30日（金）までお試し価格にて販売しております。「健康にこだわった商品に興味があるけど買ったことがない」というお客様も、ぜひこの機会にお試しください。



有機もめん豆腐



有機きぬ豆腐



国産具材でつくった野菜餃子

## 【有機もめん豆腐・有機きぬ豆腐】



<お試し価格> **88円(税込95円)※4月30日まで**

【通常109円(税込117円)】

<内容量> 350g

<対象店舗> 首都圏ライフ120店舗

※ビオラル丸井吉祥寺店、ムスブ田町店  
エクストラ東五反田店除く

### ◆商品のこだわり

からだに優しい豆腐をご提供するため、**有機JAS認定を受けた大豆**を100%使用し、有機JAS認定を受けた神奈川県の工場で生産。**消泡剤・乳化剤は使用せず**有機大豆と海水にがりのみで製造し、大豆の甘みや風味を引き立てました。

### ◆開発者の思い

健康志向が高まる中、お客様のご要望にお応えするべく原材料にこだわった豆腐を開発しました。余計なものを一切使用せず、有機大豆本来の甘みや風味を活かす製法を採用することで、おいしさにもこだわりました。また、プライベートブランド商品として開発することで、有機商品ながらお求めやすい価格を実現いたしました。4月はさらにお試し価格でお安くなっていますので、この機会にぜひお試しください！

## 【国産具材でつくった野菜餃子】



<お試し価格> **238円(税込257円)※4月30日まで**

【通常298円(税込321円)】

<内容量> 25g×8個入

<対象店舗> 首都圏ライフ120店舗

※ビオラル丸井吉祥寺店、ムスブ田町店  
エクストラ東五反田店除く

### ◆商品のこだわり

具材のキャベツ・ニラ・長ねぎ・しょうが・豚肉・鶏肉はすべて国産100%。豚肉は自然豊かな環境で育ったライフオリジナルの北海道産あまに豚を使用しており、口どけがまるやかで時間が経ってもやわらかく、野菜の食感もしっかりと感ずることができます。

**化学調味料・着色料を使用せず**、具材の旨味を活かしました。

### ◆開発者の思い

具材本来の味や風味を活かした、健康志向の方にもご納得いただける餃子を作りたいと思い開発しました。化学調味料を使用せず、ごま油などで具材の旨味を活かしました。

また、キャベツの切り方を工夫し、粗目と細目の2種類を入れることで食べ応えのある食感を実現しました。ライフオリジナルの北海道産あまに豚は口どけが良く野菜との相性も抜群。自慢の逸品に仕上がりました。

◆その他の BIO-RAL「4月のおすすめ」商品



**BIO-RAL**

# バイオラル[BIO-RAL] 4月のおすすめ

NEW  
LIFE Produced

BIO-RALは、ドイツ語「**BIOLOGISCH** (有機の)」と英語「**NATURAL** (自然)」からなる造語です。自然の恵みを気軽に取り入れて、心も体も健康で美しく、豊かな毎日を過ごしてもらいたいとの想いから名づけました。

### Organic オーガニック

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。

### Local ローカル

私たちは、その土地で培われたおいしさ、四季折々の実りに感謝し、自然の摂理に合った食生活を提案します。

### Healthy ヘルシー

健康的な食生活が健全な体と心をつくれます。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みます。

発色剤は使用せずに肉本来の色味を活かした無塩せき製法で作りました。



**加工食品コーナー**  
バイオラル 無塩せきハム(ローズ) 50g  
発色剤不使用  
100gあたり1356円  
(税込192円)

乳化剤・香料不使用。北海道産生クリームを100%使用したプリンです。



**デザートコーナー**  
バイオラル 北海道の牛乳と卵でつくっためぐみプリン90g  
北海道産生クリーム100%使用  
100gあたり378円  
(税込408円)

チeddar(アメリカ)・ゴーダ(オランダ)の使用。セルロースは、不使用です。



**デザートコーナー**  
バイオラル ミックスチーズセルロース不使用180g  
チeddar(アメリカ)・ゴーダ(オランダ)使用  
100gあたり258円  
(税込278円)

発色剤は使用せずに肉本来の色味を活かした無塩せき製法で作りました。



**加工食品コーナー**  
バイオラル 無塩せき皮なしウインナー 105g  
発色剤不使用  
100gあたり170円  
(税込192円)



「健康にこだわったカラダにやさしい商品です」

有機大豆100%使用。消化剤・乳化剤不使用。海水にがりを使用し、大豆の甘みを引き立てた豆腐。



**デザートコーナー**  
バイオラル 有機きぬ豆腐・有機もめん豆腐 350g  
有機大豆100%使用  
100gあたり88円  
(税込95円)

えごま種子を100%使用した低温圧搾一番搾り。



**加工食品コーナー**  
バイオラル えごま油(低温圧搾一番搾り) 190g  
えごま種子100%使用  
100gあたり598円  
(税込645円)

化学調味料不使用、ロドピ、まるやかな北海道あまに粉を使用しています。



**デザートコーナー**  
バイオラル 国産具材でつくった野菜餃子 8個入  
化学調味料不使用  
100gあたり238円  
(税込257円)

バイオラル 化学調味料不使用・金ごま昆布・しそ昆布 60g



**デザートコーナー**  
バイオラル 化学調味料不使用・金ごま昆布・しそ昆布 60g  
100gあたり198円  
(税込213円)

オメガ3が摂取できるクセのないアマニ油です。



**加工食品コーナー**  
バイオラル さらっとクセのないアマニ油 190g  
オメガ3が摂取できる  
100gあたり598円  
(税込645円)

新潟県産こしひかり玄米100%使用し、もっちり食感で炊き上げました。酸味料不使用です。



**加工食品コーナー**  
バイオラル 新潟県産こしひかり玄米ごはん 160g  
新潟県産こしひかり玄米100%使用  
100gあたり278円  
(税込300円)

新潟県産こしひかり玄米100%使用し、十六層麹の発酵麹を玄米と一緒に炊き上げました。酸味料不使用です。



**加工食品コーナー**  
バイオラル 新潟県産こしひかりと十六層麹の発酵玄米ごはん 160g  
新潟県産こしひかり玄米100%使用  
100gあたり298円  
(税込321円)

職人仕立てのちりめんじょ使用。ひと緒ずつくって炊きあげました。化学調味料不使用。



**デザートコーナー**  
バイオラル 化学調味料不使用ちりめん山椒70g  
職人仕立てのちりめんじょ使用  
100gあたり358円  
(税込386円)

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。店内で消費される場合、税率が異なりますので、税込価格が異なります。※写真はイメージです。また、生鮮品は賞味期限により入れ替え、価格が変更となる場合がございます。ご了承ください。※アレルギー表示は必ずご確認ください。※写真はイメージです。また、生鮮品は賞味期限により入れ替え、価格が変更となる場合がございます。ご了承ください。※アレルギー表示は必ずご確認ください。

※バイオラル丸井吉祥寺店、ムスブ田町店、エクストラ東五反田店では通常売価で販売しております。

※「無塩せきハム(ローズ)」「無塩せき皮なしウインナー」「えごま油」「アマニ油」は近畿圏店舗でも通常売価で販売しております。