

膨張率が高く少量で満腹に！流通量が少なく希少価値が高い**『ホワイトチアシード』を12月1日（火）新発売**

発売を記念し、日本唯一のスーパーフードクリエイター《WOONIN 氏監修》レシピを公開

健康で豊かな生活を応援する株式会社えんぱく生活(本社：東京都中央区 代表取締役：高 佳子)は、ナチュラル志向の健康・美容ニーズの高まりを受け、**12月1日より『ホワイトチアシード』を新発売**します。

▼『ホワイトチアシード』とは

「ホワイトチアシード」とはシソ科の植物「チア」の種子のことです。チアシードにはブラックとホワイトの2種類がありますが、えんぱく生活では通常の黒いチアシードよりも膨張率が高く、少量で満腹感が得られる一方、国内の流通量が少ないため希少価値の高い「ホワイトチアシード」を販売します。また、発売を記念して、**日本唯一のスーパーフードクリエイターWOONIN（ウーニン）氏監修、スイーツやドリンクなどのチアシード**

レシピを特設サイト (<http://www.oatlife.co.jp/topics/whitechiaseed.html>) にて公開します。

チアシードは、水に浸すとゼリー状になり 10倍以上に膨らむ特徴があるため満腹感を感じやすく、ダイエットに活用できます。また豊富な食物繊維によりお通じの改善に役立つほか、無味無臭で食生活に取り入れやすいため、健康志向の高い方だけでなく幅広い層の支持を受けているスーパーフードです。

テスト販売時の売れ行き

2015年10月よりテスト販売を実施したところ、**1回の平均購入数が3.8袋（約2.5か月分※）**の好評ぶりでした。【※1日大さじ1杯（10g）で計算】

▼『ホワイトチアシード』商品概要

商品名：『ホワイトチアシード』

原材料：チアの種子（パラグアイ産）

一般発売日：2015年12月1日（火）

価格：2000円（税込）※お得なまとめ買い制度あり

容量：200g

摂取目安量：1日大さじ1杯

使用方法：1日大さじ1杯（約10g）を目安にお好みにあわせて、ジュースやスムージー、お料理に加えてお召し上がりください。

販売方法：特設サイト (<http://www.oatlife.co.jp/topics/whitechiaseed.html>) で販売

▼発売記念、スーパーフード協会会長 WOONIN 氏監修『ホワイトチアシード』レシピを公開

日本唯一のスーパーフード&ライフスタイルクリエイターとして「スーパーフード」自体を日本に広めた第一人者である WOONIN 氏が監修した、はちみつやアーモンドミルク、えん麦ふすまなどの健康素材を活用した『ホワイトチアシード』レシピを特設サイト (<http://www.oatlife.co.jp/topics/whitechiaseed.html>) にて公開いたします。



ブルーベリーチアジャム

■材料

冷凍ブルーベリー
…1/2 カップ
ホワイトチアシード
…大さじ 1
はちみつ
…大さじ 1

■作り方

- ①ボウルに解凍したブルーベリーを入れ、フォークの裏で果汁が出るようにつぶす。またはジッパー付きの袋にブルーベリーを入れ、手でつぶす。
- ②①にはちみつとホワイトチアシードを加え、よく混ぜ合わせる。
- ③冷蔵庫に 1 時間以上置き、再度よく混ぜて出来上がり。



ココナッツミルクチアプディング

■材料

無糖ココナッツミルク
…200ml
ホワイトチアシード
…大さじ 3
メープルシロップ
…大さじ 2

■作り方

- ①メイソンジャーなどのガラス保存瓶に全ての材料を入れ、蓋をしっかりと閉める。
- ②①を上下に全体が混ざるようによく振る。
- ③冷蔵庫に 30 分以上置き、再度よく混ぜて出来上がり。
※冷蔵庫に一晩置いて、翌日の朝ごはんにも。



苺チア&えん麦シェイク

■材料

苺
…6 粒
ホワイトチアシード
…大さじ 1
えん麦のちから※
…1 袋
無糖アーモンドミルク
…250ml
はちみつ
…大さじ 1

■作り方

- ①材料をすべてミキサーに入れ、チアシードの粒がなくなるくらいまでよく攪拌し、出来あがり。

※「えん麦のちから」とは
米国タイム誌（2002 年 9 月号）において、「栄養機能が非常に高い 10 の食品」の一つに選ばれた穀物「えん麦（＝オーツ麦）」の食物繊維が豊富で特に栄養価の高い外皮（ふすま）部分を主成分にした機能性食品です。

▼レシピ開発者：WOONIN 氏のご紹介



スーパーフード&ライフスタイルクリエイター WOONIN (ウーニン)

1973 年生まれ。ニューヨーク市立大学ハンター校卒業。 ファインアート専攻。
会社員時代の 2009 年よりいち早くスーパーフードを楽しく日常生活に取り入れ、日本に広めた第一人者。ローフード教室「R.A.W.rawfood atelier woonin」主宰。

雑誌・書籍のフードスタイリング、企業のカフェメニュー開発も手掛ける。著書に『美と恋に効く リアルフード& スーパーフードレシピ』（三空出版）、『頑張り女子をケアする究極の発酵飲料「紅茶キノコ」レッスン Kombucha Recipes Book』（グラフィック社）『ジャズミュージック&サラダ』（主婦の友社）などがある。彼女がつくり上げるアカデミックでありながら、美味しく・見た目も美しいハイセンスな料理やジュース、そしてライフスタイルに憧れる女性たちに多く支持されている。

【この件に関する報道機関からのお問い合わせ】

(株)えんばく生活 広報担当：佐藤 船木
TEL:03-5542-0866 E-mail: press@oatlife.co.jp