



北海道産 MEG プロダクト、2016 年 3 月 15 日販売開始

北海道の海の恵みを、毎日の暮らしに。
鮭由来の機能性成分「プロテオグリカン」を配合した
シリアル「MEG プロダクト」が誕生しました。



北海道のライフスタイルや自然のサイクルに沿った「ものづくり」に取り組んでいる、株式会社メグカンパニー（本社：北海道札幌市、代表：大川和恵）から、北海道産の素材や食材などの“原料”から吟味した「MEG プロダクト」シリーズ第1弾として、北海道産鮭から抽出した機能性成分「プロテオグリカン」配合の「ミューズリー(シリアル)」を2016年3月15日より販売開始致することをお知らせ致します。北海道の自然が育む素材の力を、毎日の生活に取り入れていただく新しいご提案です。

MEG プロダクトシリーズ第1弾 ミューズリー

ポイント1

すべての商品には、保水力がヒアルロン酸の1.3倍（メーカー試験結果による）ともいわれている北海道産鮭由来の「プロテオグリカン」を配合。噴火湾で水揚げされた鮭の鼻軟骨から抽出した、健康と美容に良いとされる機能性成分です。

ポイント2

海外で主食として親しまれているミューズリー(シリアル)を原料から吟味した北海道産食材で作りました。オーツ麦などの原料は、北海道の生産者や加工業者から直接仕入れています。常に品質を安定させ納期コントロールができるのも、直接原料を取引きできるから。

ポイント3

食材の味を引き出すために、砂糖や油脂不使用の無着色、無添加です。

プロテオグリカンとは？

名前が少し難しい印象ですが、タンパク質と糖が結合した物質でじつは私たち人間の体内にも存在している成分で、保水力に優れているだけでなく細胞増殖作用、抗炎症作用、免疫作用なども認められ、健康と美容に良いとされる天然成分です。成分を抽出する鮭の鼻軟骨は、かつては捨てられてしまう未利用資源でした。「MEG プロダクト」で使用しているプロテオグリカンは、噴火湾などで水揚げした北海道産秋鮭を、衛生管理の徹底した海辺のプラントで抽出したものです。北海道の新しい水産資源として、今注目されている成分です。(放射能確認試験結果クリア)

製品について

北海道産 100% メグミューズリー 270g 入り 3,000 円 (税別)
オートミールの原料として知られているオーツ麦を使用。北海道産食材だけで作った、ほんのり甘みのあるミューズリーです。ヨーグルトなどと一緒に食べるのはもちろん、穀物として調理できるので、赤ちゃんの離乳食からご高齢の方の介護食まで幅広くご利用いただけます。

販売開始日/2016年3月15日より

販売場所/メグカンパニーの公式オンライン (<http://www.megcompany.jp/>) ほか全国で販売。

代表 大川和恵からのコメント

株式会社メグカンパニーは、2007年に北海道札幌市で創業。ふるさと北海道をキーワードに「みんながよるこぶものづくり」を目指し、一次産業や加工業に取り組む方々と道産プロダクトのリブランディング、プロデュースを数多く手がけてまいりました。さまざまな仕事を通じて、愛情たっぷりに農作物を生産し、まじめに商品をつくる加工業の方々との出会いがありました。いわば“顔が見える原料”をもとに誕生したのが、「MEG プロダクト」の商品です。私たちはこれからも、北海道生まれの食材・素材を使った商品開発をとおして、ふるさと北海道の魅力と価値をみなさんと共有していきたいと願っています。

.....

【プレスに関するお問い合わせ先】

合同会社 tau 中野 貴子

〒154-0005 東京都世田谷区三宿 2-16-21 メゾンカルム三宿 203

MOBILE : 070-3010-0826 / E-MAIL : tkknkn@gmail.com

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社メグカンパニー 大川 和恵

〒060-0051 札幌市中央区南1条東2丁目1-3

MOBILE : 090-3111-9603 / TEL : 011-206-0902 / FAX : 011-206-0906 (平日 11 時~17 時)

E-MAIL : okawa@megcompany.jp / URL : <http://www.megcompany.jp/>