

新発売

10月中旬
発売予定



たんぱく質
食物繊維を
体に+プラス

+TASUTO

たすと おからビスケット
OKARA
BISCUIT

体
に
足
し
算

ザ
ラ
ン
グ
香ばしく

おから+チーズ たんぱく質 7.7g 食物繊維 3.2g	おから+紅いも たんぱく質 6.7g 食物繊維 3.3g	おから+シナモン たんぱく質 6.7g 食物繊維 3.6g	おから+きなこ たんぱく質 7.3g 食物繊維 3.8g

管理栄養士監修 + 美アップアドバイザー監修

「+TASUTO」とは、たんぱく質と食物繊維を普段の生活に手軽に+プラスすることが出来るおからビスケットです。

運動後にたんぱく質をたすと、筋肉の喪失を最小限に抑え筋肉の修復に繋がるとされており、筋肉の質の向上の手助けに！また食物繊維は、善玉菌の活動を活性化させ腸内環境を整え、美容や健康維持を美味しく、楽しくを目指して「体に足し算」をコンセプトに開発。



大城ちか子

日本スポーツ協会公認
スポーツ栄養士 管理栄養士
国立大学法人琉球大学病院
栄養管理部 副部長



第11代ミス沖縄
第4回首里城王妃・モデル

伊禮麻里代

美アップアドバイザー
フィットネススクーキング講師
日本肥満予防健康協会
(JOPH)ダイエットアドバイザー
プライベートサロン
aromariyo オーナー

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

美味しい、嬉しいをちょい足し習慣。
気軽に始める、
自分にイイコト+環境にイイコト。

食品原材料をアップサイクル

12 つくる責任
つかう責任



沖縄 島豆腐
おから
使用



沖縄の島豆腐をつくる過程で生じる副産物の“おから”。実は食用として使用されているのはごくわずか、その大半は膨大な費用をかけ産業廃棄物として処理されています。そんなおからを美味しいお菓子にアップサイクルすることで、食品ロス軽減に繋がっていきます。



海洋プラスチックゴミ削減

14 海の豊かさを守ろう



近年プラスチックゴミが海に流出し、海洋生物に影響を与えています。

お菓子を入れる外装袋をビニールから紙に変更し、日常生活におけるプラスチック使用量を少しでも軽減することで、海洋プラスチックゴミの削減に繋がっていきます。

