

2016年11月10日
イオンリテール株式会社

11/15 (火) 全国のイオン限定発売

マクロビオティック・ヘルスコーチ西邨マユミ氏監修

原材料に動物性原料を使用していない「海と大地のデリ」29種類発売

～マクロビオティックの考え方を参考に、穀物・野菜や海草などを主原料とした商品シリーズ～

イオンリテールは2016年11月15日(火)より、マクロビオティック・ヘルスコーチ西邨マユミ氏監修のもと、「原材料に動物性原料を使用していない「海と大地のデリ」」29種類を全国のイオン約450店舗で販売します。

近年、ヘルス&ウエルネスのニーズが高まるなか、「亜麻仁オイル」や「チアシード」など、健康を意識した食品が注目されています。「健康的な食事をしたい、でも手が込んだものは忙しくて難しい」「できるだけ自然なものを食べたい」など、健康的な食生活を手軽にはじめたい、といったニーズにお応えするため、「海と大地のデリ」は生まれました。

本商品は、マクロビオティック・ヘルスコーチ西邨マユミ氏が提唱している、「自然の秩序にかなった食事をとることで心も身体も健康で充実した日々の実現を目指す」といった、「プチマクロ」の考え方に共感し、西邨マユミ氏監修のレシピを、主食、主菜のレトルトや、菓子、ドレッシングとして、どんな食事にも取り入れやすいよう企画開発しました。毎日の食事に1回「海と大地のデリ」を取り入れ、健康的な食生活をめざす第一歩としてご提案します。

“原材料に動物性原料を使用していない「海と大地のデリ」” 商品の一例



4種のきのこの香りと
旨みたっぷり
玄米混ぜご飯 160g
298円 (税込321円)
かむたびに、本醸醤油で味付けしたきのこ、ごま油の豊かな香りが広がります。

昔ながらの
おだしでつくった
お麩と根菜の煮しめ 130g
498円 (税込537円)
昆布と椎茸のおだしでつくった煮しめです。やさしい味わいが楽しめます。しっかりあります。

玉ねぎの甘味引き立つ
じゃがいもの
豆乳ポタージュ 160g
348円 (税込375円)
国産の玉ねぎ・じゃがいも・無調整豆乳を使用したまろやかなポタージュです。

バターのかわりに、なたね油を使用
**オートミール&
レーズンクッキー 50g**
298円 (税込321円)
オートミール・全粒粉を使用。メープルシュガーのやさしい甘みです。



西邨マユミ氏 (にしむらまゆみ) 監修

マクロビオティック・ヘルスコーチ/パーソナルシェフ

マクロビオティックの世界的権威である、久司道夫氏に師事。歌手のマドンナはじめ、多くのセレブリティにファンを持つ。簡単に実践できる「プチマクロ」を提唱し、マクロビをたくさんの人に広めるためのレシピ発信を続けている。



※1プチマクロ・・・プチ (petite) = 小さい、かわいい。マクロ=マクロビオティック (ギリシャ語で「大きな生命を作る方法」、長寿法を意味しています。具体的には、自然の秩序にかなった食事をとることで心も身体も健康で充実した日々を実現しよう、というもの。食事法を中心に、その考えは広く生活全般に及び、「自然と共生する一つのライフスタイル」です。玄米菜食を基本に、東洋の陰陽思想を取り入れた食事法を基本においた生活法) かななる造語です