

菓子工房ルーヴ、バレンタインデーを前に機能派チョコレート「ビフィズスタブレット」を発売

菓子工房ルーヴ（株式会社ルーヴ、高松市鹿角町290-1

代表取締役：藤井二郎）は、健康や美を意識したスイーツ開発の一環として、ビフィズス菌を配合した板チョコ「ビフィズスタブレット」を商品化。2月1日より販売開始します。

■ビフィズス菌をチョコレートでコーティング。生きたまま腸まで届く

今、スイーツは「おいしさ」だけでなく「健康」を意識して選ぶ時代になってきました。そこで、近年その機能性に注目度が高まっているチョコレートに着目。腸内環境を整える「ビフィズス菌B-3」を配合したタブレット（板チョコ）タイプのチョコレートを開発しました。

善玉菌であるビフィズス菌は、熱と酸に弱いため、ヨーグルトや乳酸菌飲料をそのまま摂取しても、大部分は胃酸によって死滅し肝心の腸まで届きにくいとされています。これに対し、ビフィズス菌B-

3をチョコレートでコーティングし胃酸から守ることで、生きたまま腸まで運ぶことができるのがルーヴの「ビフィズスタブレット」です。健康志向の方の日常食としてだけでなく、バレンタインギフトとしてもお勧めします。

【商品の特長】

- ・ 1枚（100g）中にビフィズス菌が約500億個入っています。
- ・ オリジナルのシュガーレススウィートチョコを使い、甘さ控えめなビター系の風味に仕上げました。
- ・ 糖質の低いシュガーレスチョコを使ったビフィズス菌含有商品は他に例がありません（当社調べ）。
- ・ ビフィズス菌入りですが味は通常のチョコと変わらず酸味はありません。
- ・ 板チョコタイプなので、時と場所を選ばず手軽にビフィズス菌を摂取できます。
- ・ 常温で保存が可能です（賞味期間約60日）。

【価格】1,000円（税別）

【内容量】100g

【発売日】2016年2月1日（バレンタインデー後も通年販売）

【販売場所】高松市内のルーヴ各店頭および当社webサイト（<http://lowe.co.jp/>）

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ルーヴ 担当者名：野崎

電話：087-869-7878

Email: nozaki@lowe.co.jp

ウェブサイト：<http://www.lowe.co.jp>

Generated by ぷれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>