温活・腸活で内側からキレイに。「温活サロンのエステティシャンが作った飲むおだし」７月1日発売

株式会社ルイール（本社：札幌市中央区、代表：八谷直美）は、オーナーエステティシャンである美容家「八谷
直美」が腸活・温活の為に監修した「温活サロンのエステティシャンが作った飲むおだし」を、2023年7月1日（土） に発売します。

「温活サロンのエステティシャンが作った飲むおだし」は日本人になじみの深いかつお2種のほか、宗田かつお節、さば節、まぐろ節、日高昆布をブレンドした商品です。パックの中身を取り出し、炒め物などにもお使いいただけます。食塩、砂糖などの調味料、保存料、添加物は一切使用していません。また、「無添加」であることにこだわり、だしパックは不織布を使用し、接着剤を使わず超音波処理をしており、漂白剤は一切使用しておりません。

食塩無添加の飲むおだしで塩分を気にせず身体を腸から温め、だしのうまみを取り入れることで味覚をリセットできます。カロリーを抑えつつ、高い栄養素を取り入れたい方にオススメです。

【公式ECサイト】https://shop.infine-japan.com/p/00002

■「温活サロンのエステティシャンが作った飲むおだし」 商品概要
かつお2種のほか、宗田かつお節、さば節、まぐろ節、日高昆布をブレンドしました。パックの中身を取り出し、炒め物などにもお使いいただけます。食塩、砂糖などの調味料、保存料、添加物は一切使用していません。
温かい「無塩」だしなら、塩分を気にせずに、身体を腸から温めることができ、うまみを取り入れることで味覚をリセットできます。カロリーを抑えつつ、高い栄養素を取り入れたい方にオススメです。

商品名：温活サロンのエステティシャンが作った飲むおだし
内容量：8g 15包入り
価格： 1,836（税込）（本体価格： 1,700）
販売場所：インファイン各サロン、公式オンラインショップなど
公式サイト：https://shop.infine-japan.com/p/00002

■「食事という美容PROJECT」 シリーズについて
毎日の食事の積み重ねが、ゆっくりと私たちの心身に届きます。美容と健康は表裏一体だからこ

そ、身体の土台作りの基礎となる食事が幸福感で満ちた時間であって欲しいと願います。
「食事という美容」プロジェクトは、「体の内側から元気にキレイ」をコンセプトに、北海道のスーパーフードであるハスカップをはじめ、簡単に、しかも毎日手軽に体に必要な栄養を取り入れられる食品を皆様にお届けするために商品開発を行っております。

■株式会社ルイールについて
オーナーエステティシャンでもある美容家
八谷直美が自身の肌トラブルと虚弱体質改善から取り組んだ経験を活かし、「温活」・「腸活」・「食事」の3つの柱とする日本人の体質や生活習慣に合った美容と健康法である「日本式健康美容」を提唱。札幌都心部で営業するルイールグループの各エステサロンでは、「日本式健康美容」で心と体の両方からアプローチし、お客様の健康で美しい身体を作り上げるお手伝いをいたします。

【会社概要】
社名：株式会社ルイール
本社所在地：札幌市中央区南1条西15丁目 ホテル ハミルトン札幌 3F
代表取締役：八谷直美
事業内容： エステサロン
設立：2008年
会社HP：https://luire-wellness.com/
サロンHP：https://infine-japan.com/
公式オンラインショップ：https://shop.infine-japan.com/
公式Instagram：https://www.instagram.com/hatch0705/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com