

お米から作った、全9種の必須アミノ酸入り！

～体にやさしいオリジナルコーラ～

世界初！ (※) **「シャリコーラ」**

7月29日(金)から全国のくら寿司にて販売開始

(※) シャリの原料である米や酢を使ったコーラとして。当社調べ。

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(代表取締役社長: 田中邦彦 所在地: 大阪府堺市)は、お米由来の素材を使用した、世界初となる炭酸飲料「シャリコーラ」を7月29日(金)から販売開始します。



くら寿司は、お寿司を中心とした「日本食の文化を、世界に広める」という思いから、創業以来「4大添加物不使用」(化学調味料、合成着色料、人工甘味料、人工保存料)を全食材に適用する、自社設計のオリジナル商品にこだわっています。また、お寿司の根本であるお米の美味しさや魅力を、再確認いただける商品開発も実施。10年前の米国進出の際に、海外でのコーラ人気を目の当たりにし、「くら寿司らしいオリジナルコーラ」を構想。研究開発の結果、「お米」を使ったコーラにたどり着きました。

こだわりは、「体にやさしいコーラ」。1000年以上前から日本人の食生活に関わってきたと言われる「米麴」に着目。お米の自然由来の優しい甘みと、まろやかな口当たりを実現しました。また、当社こだわりのオリジナル「米酢」を隠し味にしたことで、爽やかな酸味も感じられる、世界初のオリジナル炭酸飲料が完成しました。

「米麴」から作られる甘酒は、江戸時代から「夏場の栄養ドリンク」として親しまれていたと言われます。米麴から作られる甘酒には、体内で合成できない、食事によってしか補給できない栄養素である「必須アミノ酸」全9種が入っており、夏バテや美容効果や疲労回復への期待から、注目が集まっています。本商品の発売が、当社の食へのこだわりそして世界に日本の文化を広めるための更なる後押しとなることを期待しています。今後も本商品のような独自性の高い商品開発・販売を通じて、お客様満足度の向上に努めてまいります。

◀販売商品概要▶

商品名/価格 「シャリコーラ」 / 180円税抜(194円税込)

※全国の「無添くら寿司」(371店舗、7月26日現在)にて販売

※一部の店舗では価格が異なります。

※お持ち帰り可。

◀体では作られない、必須アミノ酸9種が含まれる米麴から作られる甘酒▶

アミノ酸は三大栄養素のひとつであるたんぱく質を構成する有機化合物であり、20種類あるといわれます。たんぱく質は水に次いで、人体の構成する主要成分ですが、アミノ酸がひとつでも欠けると、たんぱく質を合成することが出来ません。20種類のアミノ酸のうち、人が体内で作ることのできない9種類を必須アミノ酸、体内で糖質や脂質から作り出すことのできる11種類を非必須アミノ酸と呼んでいます。米麴原料の甘酒には、必須アミノ酸と呼ばれるイソロイシン、ロイシン、リジン、メチオニン、フェニルアラニン、トレオニン(スレオニン)、トリプトファン、パリン、ヒスチジンがすべて含まれています。※「アミノ酸」の解説部分は、厚生労働省「e-ヘルスネット」から引用

◀『シャリコーラ』に使用している甘酒について▶

・京都の老舗酒蔵で製造した甘酒は、厳選した国産米、米麴に加え、千利休が茶の湯に使ったといわれる、京都の名水と同じ水脈の水を仕込みに使用。

・京都の甘口日本酒の伝統的な製造方法である「四段仕込み」の麴糖化技術を応用した独自の工程を取り入れ、米麴の酵素によって糖化させた、お米の自然由来の優しい甘みとまろやかな口当たりを実現しました。