

NEWS RELEASE

2023年7月吉日

【新商品】発酵ドリンク「KOMBUCHA(コンブチャ)」を発売します

本日7月3日(月)に弊社の新たなブランド【; be】(ビー)より、クラフト発酵ドリンク「KOMBUCHA(コンブチャ)」を発売します。

コンブチャは「昆布のお茶」ではなく、酵母や菌の力を借りて生み出される植物性の発酵飲料です。

世界的に、健康志向を持つ方々に愛飲されている人気のスーパードリンクの一つで世界には、約1,600カ所の製造所があり、KOMBUCHAの世界市場は17.5%ずつ成長していると言われています。

弊社も「健康寿命延伸コンテンツ創造企業」として、コンブチャの開発を進めてきました。

本商品は Healthian-Wood にて購入できます。

テイクアウト用にカップとご自宅でも日常的にお飲み頂けるよう瓶タイプ(リフィル可)もご用意しました。

日々、自然とスコビーという菌との対話の中でつくっていますので、数量に限りがございます。ご興味のある方は、是非お試しください。

The KOMBUCHA

■コンブチャの製造・販売は富山県初!

■作り手、土地の気温、土壌、気候により、都度表情が変化します。【; be】のKOMBUCHAを通じ、立山の風土を体感ください。

■ラベルは、この立山の土を使い、一発勝負のlive painting 製作頂きました

今後、このブランドに込めた想い、KOMBUCHAに関する情報発信など行っていきます。

NEWS RELEASE



■ 商品概要

【商品名】 ;be(ビー) The KOMBUCHA

【販売店舗】 Healthian-Wood

The Work shop(富山県中新川郡立山町日中上野 20-1)

Instagram : be_the_kombucha

Special Thanks : Kimy、高橋なっちゃん、大谷