



500万個販売突破した人気の大学いもがリニューアルして新登場

乳酸菌が100億個入った美容と健康に嬉しい「美腸大学いも」が全国発売決定！

2月4日(月)～TVCM“おいも美腸シリーズ”【美腸大学いも 編】が関西エリアにて放送スタート！

白八ト食品工業株式会社(本社：大阪府守口市、代表：代表取締役社長 永尾 俊一)が運営する、全国に25店舗展開するさつまいもスイーツ専門店「らぽぽファーム」が、2月4日(月)～「美腸大学いも」を新発売しますのでお知らせいたします。



●美腸大学いも

外はカリッ！中はホクホクとした食感のらぽぽファームの大学いもは愛され続けて約40年。総計約500万個の個数を販売突破している、らぽぽファームでも1・2を争うロングセラー商品です。守り継がれた変わらない美味しさはそのままに、おなかの中から“ほっこり”と“おいしくキレイ”になって欲しいという想いから、腸内の免疫細胞を活性化させる「乳酸菌」を100億個加えました。

大学いもの食物繊維で腸内環境を整え、乳酸菌パワーで健康サポートするため、お客様に毎日食べていただきたい商品です。

独自こだわりのカリカリの餡とホクホクなめらかな食感が織り成す絶妙な味わいの大学いもとなっております。「食べたい分だけ少しづつ解凍したい」というご要望にお応えし、食べきりサイズの個包装にいたしました。

“おいも美腸シリーズ”の「美腸大学いも」(冷凍食品)

●価格：本体価格230円 / ●内容量：約90g / ●アレルギー：なし

●販売場所：らぽぽファームオンライン <https://www.lapoppofarm.shop/>

おいもさんのお店らぽぽ・らぽぽファーム 各店舗

<https://www.lapoppofarm.shop/fs/lapoppofarm/c/shoplist>

●おいも美腸シリーズ【美腸大学いも 編】テレビCM

関西エリアにて2月4日(月)～期間限定放送スタート！

2月4日(月)～読売テレビ放送、朝日放送テレビのCMにてらぽぽファームの“おいも美腸シリーズ”【美腸大学いも 編】が公開となります。

「カリッ」「ホクッ」「ウマ」のテンポの良い音楽に合わせて、“おいも美腸ファミリー”がダンスを踊っているのが特徴的です。「超(腸)いい感じ〜♪」と、腸をささるようなダンスは、「美腸大学いも」を食べることで、お客様の腸と健康をサポートしていきたいという願いが込められています。

出演者は全員、白八ト食品工業株式会社の社員とその関係者となっております、さつまいもに長年従事した「さつまいものプロフェッショナル」が“おいも美腸ファミリー”に紛争して「美腸大学いも」を美味しく食べるシーンも印象的なCMです。

▼【美腸大学いも 編】CM

<https://youtu.be/MjP6U2NDtZY>

▼【“おいも美腸シリーズ” 紹介ページ

<https://www.lapoppofarm.shop/fs/lapoppofarm/c/oimofamily>



白八ト食品工業株式会社の社員が出演する、「美腸大学いも」CM



美腸大学いも ※写真はイメージです。

●なぜ「さつまいも」= “美腸” なの？

さつまいもは食物繊維が豊富なため、腸を刺激して便秘を解消する作用があるといわれています。また食物繊維に加え、さつまいもにしか入っていない「ヤラピン」という成分が入っています。さつまいもの切断面から出てくる白い液体が「ヤラピン」です。

「ヤラピン」は腸を活性化させる食物繊維と同時に摂取することで、より美腸に効果的と言われています。

高齢化社会の今、若いお客様だけでなく、幅広い年齢層の方に健康のためにさつまいもを食べていただきたいという想いから「美腸(びちょう)」をテーマにした商品の展開をしております。

「美腸大学いも」は“おいも美腸シリーズ”第1弾の商品のため、今後第2弾、第3弾とシリーズ展開していく予定となっております。

●【美腸大学いも】の素材・製法・のこだわり

原材料のさつまいもは、国産の直営・協働契約農園で大切に育てた国産さつまいもを使用しています。しっとり、ホクホクした食感で、さつまいも素材そのものを味わえる優しい甘さが特徴です。

さつまいもは酸化抑制したフライヤーを用いることで、カリッと油切れの良い商品に仕上げています。コーティングされる餡は長年研究を重ねたさつまいもにぴったり合う、黄金比の水餡を独自の製法でカリッとコーティングしています。

つめたく冷やしてもそのままでもお好みの解凍時間で美味しくお召し上がりいただけるため、寒い時も暑い時も1年中お楽しみいただけます。20分自然解凍でカリカリ食感のアイス感覚、40分自然解凍で口だけなめらかなデザート感覚を味わえます。好きな分だけ冷凍庫から取り出してお好みの解凍時間でお召し上がりください。アレンジ次第でスイーツのような大学いもをお楽しみいただけます。



▼本件に関するお問合せ先

白八ト食品工業株式会社 東京オフィス

〒160-0004 東京都新宿区四谷 4-8

担当：尾花 美咲

電話：080-1406-5592

メールアドレス：obana-m@shirohato.com

※取材や商品提供については出来る限り対応

させていただきます。

※掲載や取材でご利用いただける写真は多数ご用意しております。お気軽にお申し付けください。