

**業界初！ハーブ×出汁のハイブリッド調味料「かけるハーブ」
ハーブを丸ごと食べる新習慣。かけるだけでハーブティー茶漬けも！
～3月13日(月) 神戸のハーブティー専門店から発売～**

健康茶とハーブティーの専門店ティーズラボが今春立ち上げた、ハーブを通して「食」を楽しむ女性のための新ブランド「ハーブラボラトリー」(マस्या株式会社 所在地：神戸市中央区元町通3丁目9-8、ブランド責任者：泉佑佳)は、ハーブに出汁をかけ合わせた新感覚調味料「かけるハーブ」を3月13日(月)より店頭・WEB販売いたします。

**ハーブの栄養丸ごと！
かけるだけのハイブリッド調味料**

「かけるハーブ」は、有効成分を閉じ込めた有機ドライハーブを粉砕し、昆布ベースの粉末出汁、淡路島で取れた藻塩を合わせた新感覚の調味料です。フレーバーはハイビスカス、釜炒り緑茶、マルベリージンジャーの3種類。「ハーブの持つ力を最大限に生かし、丸ごとカラダに取り入れたい」という思いで作った、ティーコンシェルジュが目利きした、本物のハーブが主役の商品です。

甘味料や着色料、保存料などの食品添加物はもちろん、加工工程での加工助剤も一切使用していないため、赤ちゃんからお年寄りまで食べられます。

当社は4年前より健康茶やハーブティーを販売してきましたが、お客様の中に「ハーブは飲みにくい」「毎日続けるのが難しい」という声もあったことから、毎日の生活に手軽にハーブを取り入れられる方法はないかと考え、当商品を開発いたしました。

かけるハーブを使えば、いつもと違う楽しみや、驚き・発見・感動を食卓に咲かせることができます。ハーブと、毎日のお食事との相性を実感していただける商品です。

メディアの方には実際にご試食いただけます。サンプルをお送りすることも可能です。ぜひ貴社媒体でご取材いたします。



お湯をかけるだけでハーブティー茶漬けに！
飲んだ後のシメにもってこいです



かける、あえる、とくす、つける
4つの使い方で広がるレパートリー

商品概要

商品名：かけるハーブ
種類：全3種類（ハイビスカス、釜炒り緑茶、マルベリージンジャー）
内容量：3g×6包
原材料：食品添加物一切不使用
販売価格：540円（税込み）
販売方法：店頭またはWEB販売
発売日：2017年3月13日



ハーブラボラトリーとは
2013年より神戸元町でハーブティーと健康茶の専門店を運営するティーズラボからブランドタイトルを新たに誕生したハーブブランドです。コンセプトは「ハーブに対する心のハードルを解放する！」ティーだけでは伝えきれないハーブの魅力を伝えたいとの思いから、当ブランドを設立いたしました。

取材に関するお問い合わせ先
ハーブラボラトリー 担当=泉 佑佳
電話 = 078-392-3873 メール = info@herblaboratory.co.jp

かける、あえる、とくす、つける 4つの使い方広がるレパートリー！

いろいろなお料理にふりかけたり、混ぜたり、和えたり、溶かしたり、手軽に使いやすく！
ごはん、野菜、お肉、お魚、きのこ、チーズ、麺類、お茶漬けに。
普段の食卓から、お弁当やBBQ、おもてなしやパーティーシーンまで、ハーブの彩りと香り、厳選したお出汁とお塩のうま味で、いつもの食材を華やかにアレンジできます。

レシピ例



オープンサンド



おにぎり



きのこのパスタ



ポテトサラダ



お茶漬け



クリームチーズ



チキンのムニエル



裏巻きずし



ハッセルバックポテト

取材に関するお問い合わせ先

ハーブラボラトリー 担当=泉 佑佳

電話 = 078-392-3873 メール = info@herblaboratory.co.jp