

NEWS RELEASE

食の総合商社 株式会社アシストパルール



アシストPLUS(株)アシストパルールの
自社企画商品の商標です。

食べる輸血「ビーツ」をたっぷり使用した健康スープ「ボルシチ」が FOODEX 美食女子アワード 2019 で銀賞を受賞！

食品の自社ブランド商品販売・卸売を行う株式会社アシストパルール(所在地：大阪市中央区、代表取締役：松原靖雄)は、アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2019／国際食品・飲料展」で開催された「FOODEX 美食女子アワード 2019」において、『ボルシチスープ』で銀賞を受賞いたしました。

FOODEX JAPAN： <http://www.jma.or.jp/foodex/>

FOODEX 美食女子 Award： <https://www.jma.or.jp/foodex/beauty/>

■「FOODEX 美食女子アワード」とは

女性たちが「買いたい!」「食べたい!」と思う食品・飲料を選ぶ“食”の一大イベントです。消費・トレンドを牽引する 20～40 代女性を選ぶ「スイーツ」「ドリンク」「ミール」部門と、母親目線で選ぶ「ママの愛」部門の 4 部門で審査。今年から「FOODEX 美食女子」Award として生まれ変わり、食に精通する「美食女子」や商品を売る側であるバイヤーが審査員となり、消費者目線と売り手側目線の厳しい目で優れた商品を選びます。



■食べる輸血と言われる奇跡の野菜！レッドビーツ

ボルシチの特徴は鮮やかな赤色のスープ。この赤さはボルシチには欠かせない主原料「レッドビーツ」が持つ色素によって染め上げられています。レッドビーツは「食べる輸血」と言われ、鉄分をはじめミネラルを豊富に含み、その期待効果から近年ではジュースやサラダにして取り入れられるなど、世界中で注目されています。そんな健康野菜・ビーツをたっぷり 33%含有した本製品は、その他食感を残しながらキャベツ・ジャガイモ・にんじんやタマネギ等の野菜もふんだんに使用し、じっくり煮込んで凝縮されたくせのないビーツの甘さが引き立つ、食物繊維を豊富に含んだ本格派健康スープです。

※ボルシチとは、ビーツ(赤かぶ)をベースにした東欧・ロシアの伝統的な煮込みスープのことです。日本人のおふくろの味の代表格である、肉じゃがにあたるほど東欧諸国では公式の宴にも日常食にも用いられる馴染み深い料理です。

【商品概要】

商品名：ボルシチスープ
 価格：600 円 (参考価格)
 内容量：500g
 原産国：ラトビア
 賞味期限：製造から 27 ヶ月



【会社概要】

社名：株式会社アシストバルール

所在地：大阪府大阪市中央区南本町 2-2-3

代表取締役：松原靖雄（まつばらやすお）

設立：1994年10月3日

資本金：1億円

URL: <http://www.assistvaleur.co.jp/>

■お問合せ先

株式会社アシストバルール 広報担当 勝村

TEL: [06-6271-3330](tel:06-6271-3330) / FAX: 06-6271-3331

E-mail: katsumura@assistvaleur.co.jp,