

各 位

会 社 名 株式会社ピックルスコーポレーション
代表者名 代表取締役社長 宮本雅弘
(コード番号 2925 東証第一部)

「ご飯がススム」のピックルスコーポレーションが 乳酸菌と漬物に特化した2つのECサイトを4月23日オープン! ～「ピーネオンラインショップ」、「八幡屋オンラインショップ」～

株式会社ピックルスコーポレーション（本社：埼玉県所沢市、代表取締役社長 宮本雅弘）は、独自の乳酸菌Pne-12（ピーネ12）を活用した商品を展開するECサイト「ピーネオンラインショップ」及び『国産』『化学調味料不使用』にこだわった漬物を展開するECサイト「八幡屋オンラインショップ」を2018年4月23日にスタートいたします。

1. 「ピーネオンラインショップ」(<https://www.piene.co.jp/>)について

(1) 概要

私たち日本人の食は発酵の力と共に今日まで育まれてきました。Piene（ピーネ）は、この優れた日本の文化をちょっぴり進化させた、「野菜と乳酸菌と暮らす」新しいライフスタイルを提案するブランドです。乳酸菌と糀の発酵の力で野菜本来のおいしさを引き出すとともに生きた乳酸菌をそのまま召し上がりいただけるおいしくて安全な食をお届けします。

商品のおいしさの決め手は独自の乳酸菌 Pne-12 です。数多くの漬物から選びぬかれた植物性乳酸菌だから、野菜をおいしく発酵させるのがとても上手です。また、胃酸にとても強く、通常の乳酸菌は胃の中でほとんど死んでしまうのに対し、Pne-12 は元気に生き抜くことができます。つまり、Pne-12 は、「野菜をおいしく発酵させ、生きて腸まで届く」乳酸菌なのです。

(2) 主な取扱商品 単品で 10 種類、セット品含め約 70 品

<u>やさい糀甘酒 トマト</u> 生きた乳酸菌と野菜が摂れる、爽やかな甘味の糀甘酒です。	<u>ノンオイルにんじん糀ソース</u> 生きた乳酸菌がそのまま摂れる生タイプの無添加万能糀ソースです。	<u>アイススイーツ糀とほうれん草</u> 乳、卵不使用。生きた乳酸菌と野菜が摂れる新しいアイススイーツです。

2. 「八幡屋オンラインショップ」(<https://www.yawataya.jp/>) について

(1) 概要

漬物を食べるライフスタイルを提案し、伝統的な食文化を継承していきたい。そのためには、安心・安全は守りつつ、本物の美味しい漬物を食べていただくことが必要だと考えております。その考え方から、『国産』『化学調味料不使用』の美味しい漬物を作りました。当社グループで80年の歴史を誇る「八幡屋」を付加価値のある新たなブランドへ。原料にこだわり、伝統的な製法で仕上げた漬物をお届けします。

(2) 主な取扱商品 単品で18種類、セット品含め約40品



白菜漬

3種のきのこと白菜をピリ辛味に仕上げました。



伝統ぬか漬

国産米ぬかに、昆布、唐辛子、にんにく、椎茸、陳皮、生姜を混合した、味わい深いぬか床で漬け込みました。



福神漬

7種の国産野菜を甘辛いご飯によくあう昔ながらのしょうゆ味に仕上げました。

お客様からのお問い合わせ先：E C事業部

ピーネオンラインショップ：TEL. 049-265-8475 (※)

八幡屋オンラインショップ：TEL. 049-265-8476 (※)

報道関係各位からのお問い合わせ先：広報・I R室

TEL. 04-2998-7771

(注) ※のある電話番号は2018年5月中旬以降に使用開始いたします。

それまでの問い合わせは下記の電話番号にお願いいたします。

- ・ピーネオンラインショップ：TEL. 070-4464-9397
- ・八幡屋オンラインショップ：TEL. 070-4464-9398

以 上