

**謎の黒い米の正体は？吸着力に着目した“麻布 黒しゃり”  
監修の『黒しゃり®玄米』が2024年6月5日（水）新発売！  
話題の鮎店で使用される炭配合の米“黒しゃり”がついに食卓に！**

株式会社プロラボホールディングス（所在地：東京都港区、代表取締役 兼 CEO：佐々木 広行、以下 当社）は、著名人や海外セレブが足しげく通うインナービューティ鮎店“麻布 黒しゃり”が監修した腸に負担のかけにくい黒い玄米「黒しゃり®玄米」を2024年6月5日（水）より新発売いたします。

全国のインナービューティブランド「エステプロ・ラボ」正規取扱店およびインナービューティサロン エステプロ・ラボ (<https://innerbeautysalon.jp/>) にて順次販売開始いたします。



**【開発背景】**

“真の美しさは食事からつくられる”をコンセプトとし、健康をベースとした内面からの美容を追求している当社は、日本人の主食であるお米とインナービューティを掛け合わせた商品を新たに展開することで、これまで以上に人類の健康寿命の延伸に貢献できるのではないかと考えました。

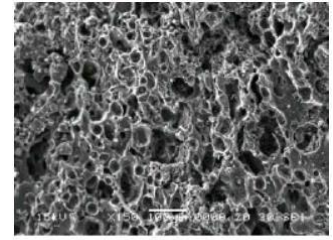
そこで、当社グループ会社が展開するインナービューティ鮎店の知見を活かし、“麻布 黒しゃり”監修のもと商品開発をスタート。ファスティング後の主食にもこだわりたい、腸活ができる食事を毎日続けたい、食べながらキレイになりたい、そんな方々の願いを叶えるため素材選定から本商品のポイントとなる成分である『炭』の配合量など、全ての工程でインナービューティを突き詰めた試行錯誤を繰り返しました。

ベースとなるお米には玄米を選定。白米と比較しても食物繊維が多いことや腸に負担をかけにくいことを大切にしました。また、“麻布 黒しゃり”で使われている「黒いしゃり」を参考に技術を応用。独自製法で炊き上げることで、今までの玄米の概念をくつがえすもっちり美味しい味わいに仕上げました。

## 【商品特徴】

### 1. 吸着力に優れた『炭』を配合

電子顕微鏡でなければ見ることができない複雑で小さな穴により、悪臭・色素・有害物質などを引きつける性質を持ち、クレンジング素材として有名な『炭』。その中でも、抜群の吸着力を持っている「ヤシ殻活性炭」と「赤松炭」を配合しました。



活性炭の電子顕微鏡画像

### 2. 独自製法で炊いたもっちり食感

毎日食べる食事は安心して美味しく続けられることが大切です。黒しゃり®玄米は、契約農家で栽培された特別栽培米を使用し、パサつくイメージの玄米を独自製法でもっちりとした食感に。美味しく継続できるように仕上げました。



※写真はイメージです。

### 3. 1食 160gあたり 4.32g の食物繊維※

食物繊維は厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年度版）」で成人男性は1日21g以上、成人女性は18g以上の摂取が望ましいとされています。玄米は白米と比較しても食物繊維が多いことが特徴です。黒しゃり®玄米には1食160gあたり4.32gの食物繊維※が含まれています。

※サンプル品分析による推定値

## 【商品概要】

名称 : 黒しゃり®玄米

発売日 : 2024年6月5日(水)

※全国の「エステプロ・ラボ」正規取扱店および、  
インナービューティサロン エステプロ・ラボにて  
販売いたします。

価格 : 556円(税込600円)

容量 : 160g

食べ方 : ①電子レンジの場合

点線までフィルムをはがし加熱してください。

500W : 1分40秒加熱 / 600W : 1分20秒加熱

②湯銭の場合

フィルムをはがさずにフィルム面を上にして十分なお湯の中で15分以上加熱してください。

商品説明 : エステプロ・ラボの炭サプリ「チャコールクレンジ」の主要成分として配合している高い吸着力を誇る素材「ヤシ殻活性炭」「赤松炭」を使用。“麻布 黒しゃり”で使われている「黒いしゃり」を参考に製造技術を応用し開発した玄米です。

独自製法で炊き上げた黒しゃり®玄米は、口いっぱいに広がるうまみともっちりとした食感が楽しめます。

購入先 : 全国の正規取扱店、またはインナービューティサロン エステプロ・ラボにて



【インナービューティ鮎店「麻布 黒しゃり」が監修】

2021年7月にオープンしたインナービューティ鮎店「麻布 黒しゃり」は、インナービューティに特化したインパクト抜群の“黒いしゃり”が話題を呼び、著名人などが数多く通う鮎店です。

構想から6年の期間を経て誕生した自慢の黒いしゃりは、エステプロ・ラボのヤシ殻活性炭サプリ「チャコールクレンズ」をメインに使用し、海外では懸念されがちな大型魚に含まれる有害金属にも炭の力を駆使してアプローチをしていく設計を実現しています。また低GI天然甘味料の「ブルーアガベシロップ オーガニック」、ケイ素サプリ「ケイソナノプレミアム」、植物発酵原液「ハーブザイム 113 グランプロ」も独自配合しています。

黒いしゃりと旬の食材による、健康にこだわり抜いた新食感の握りをご堪能いただけます。



▼麻布 黒しゃり 店舗情報

住所 : 〒106-0045 東京都港区麻布十番2丁目20-13 MaisonNakamura1F

定休日 : 日曜、祝日

営業時間 : 1部 17:30~19:30  
2部 20:00~22:00

座席 : カウンター 10席  
個室 5席 (個室料金 税込10,000円)

※中学生未満のお客様のご来店は原則禁止とさせていただきます。

予約 : 完全予約制

公式サイト : <https://kuroshari.jp/>

公式Instagram : [https://www.instagram.com/kuroshari\\_azabu/](https://www.instagram.com/kuroshari_azabu/)

公式LINE : <https://line.me/ti/p/@427xqaws>



公式サイト▲



麻布 黒しゃり

## 【プロラボホールディングスについて】



当社はインナービューティ（内面美容）を通じて“人類の健康寿命の延伸に貢献すること”を企業理念に掲げ、インナービューティブランド「エステプロ・ラボ」の商品開発事業をはじめ、現在10の事業を行っています。

飲食事業では“真の美しさは食事からつくられる”という考えをベースに、美味しく健康にインナービューティを目指せる食事を提供しています。

炭の吸着力を活かして大型漁に含まれる有害金属にアプローチするインナービューティ鮎店「麻布 黒しゃり」をはじめ、エサに抗生物質やホルモン剤などを使用せずに育てた牛肉を使用するインナービューティ肉割烹「麻布 肉しゃり」、極上のギルトフリーを実現したインナービューティカフェ「プロラボカフェ」、腸活×菌活を叶えるきのこしゃぶしゃぶ店「新宿 菌しゃり」など4店舗を展開。

こうした多角的な事業展開により培った知識やノウハウが、エステプロ・ラボの商品開発にも生きています。

他にも事業展開は教育事業・温活事業・フェムテック事業など多岐に渡りますが、すべては様々な入口から自身や周りにいる大切な人のカラダについて考えていただくきっかけをつくり、長く健康に過ごせる人々を増やしたいという想いで取り組んでいるものです。

これからも当社は、様々な切り口で人類の健康寿命の延伸に貢献していく所存です。

**【会社概要】**

株式会社プロラボホールディングス

代 表 者： 佐々木 広行

所 在 地： 東京都港区三田 3-7-18 THE ITOYAMA TOWER 7F

設 立： 2002年9月

資 本 金： 3,300万円

事 業 内 容： 酵素ドリンク等のインナービューティ製品の製造・販売  
インナービューティサロン エステプロ・ラボの運営

会 社 H P： <https://prolabo.co.jp/>

ブランドHP： <https://www.esthepro-labo.com/>

商 品 一 覧： <https://www.esthepro-labo.com/products/>

**▼エステプロ・ラボ公式 SNS**

・Instagram： [https://www.instagram.com/estheprolabo\\_official/](https://www.instagram.com/estheprolabo_official/)

・X (Twitter)： <https://twitter.com/estheprolabo>

・T i k t o k： [https://www.tiktok.com/@estheprolabo\\_official](https://www.tiktok.com/@estheprolabo_official)

・Y o u T u b e： [https://www.youtube.com/@estheprolabo\\_official](https://www.youtube.com/@estheprolabo_official)

・F a c e b o o k： <https://www.facebook.com/estheprolabo>

**【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】**

エステプロ・ラボ

(広報担当) 藤本・長澤

(電話) 0120-911-854 (FAX) 03-6436-9751

(メールアドレス) [press@prolabo.co.jp](mailto:press@prolabo.co.jp)