

## INVITATION

\ 日本初! /

砂糖完全不使用のnini 熟成発酵ザクロペースト 新製品発表会2024

特許出願中

新製品 7月中旬発売予定

## nini 熟成発酵ザクロペースト 機能性表示食品(申請中)

日本のザクロ製品を牽引してきた株式会社niniが12年かけて開発した『女性の果実』と言われている話題のザクロを、栽培、輸入、製造、販売まで一貫して行い、日本のザクロ従来の方法では成しえなかったザクロの美味しさと発酵を可能に。

**砂糖を一切使わずデーツとザクロだけで発酵**することに成功した唯一無二のプロダクト。



持ち運びやすく、食べやすいスティックタイプのペースト

## TALK SHOW

## 「ザクロとデーツの発酵がもたらすカラダの変化」

最新の〈ザクロ・発酵〉の知識・技術に深く触れるため近畿大学農学部応用生命化学科教授 森山達哉先生をお迎えして代表 兼 開発者のマッスルと〈ザクロ・発酵〉の魅力についてお伝えします。

時間：12:00\*～ / 14:00～ / 16:00～ (先着順、各回約30分)

※12:00～の講演はランディ・マッスルのみ

近畿大学農学部  
応用生命化学科教授  
森山 達哉先生

ザクロなどの果実、野菜などに含まれる食品成分の健康機能性・抗肥満効果・アレルギー性に関する研究を行い、多数の講演、論文を発表。



企画・開発者  
株式会社 nini  
ランディ・マッスル

日本に30年在住。タレントとして数々のTV番組に出演、自分が育ったペルシャの天然原料のおいしさ、良さを日本に広めるために美容・食品の原料会社を設立。

## PLACE

日程：2024年7月3日(水)

時間：10:30～17:30 ※自由回遊形式  
(トークショー：12:00～ / 14:00～ / 16:00～)

場所：渋谷クオーツタワー  
〒150-0002  
東京都渋谷区渋谷 2-10-10 渋谷クオーツタワー 10F

会場では、新製品展示のほか、niniの全ラインナップをお試しいただけます。ぜひ皆様お誘いあわせの上、ご来場ください。

当日は、こちらのインビテーションの画面のご提示をお願いいたします。



地下鉄渋谷駅渋谷ヒカリエ方面出口より徒歩約5分  
東京メトロ半蔵門線、千代田線、銀座線 B3出口より徒歩約10分