

透明感のある、ハリツヤ肌に 国産バラから生まれた

秋は夏に浴びた日差しの影響から、肌の悩みが増える季節。

普段のスキンケアを見直してみませんか。

CO・OPフリーリアは愛され続けて26年。

「できるだけ自然なもの、肌に優しいものを使いたい」という組合員の声から、バラを使った化粧品が生まれました。

バラの研究と“組合員の願い”から 生まれた自然派エイジングケア※1



研修に行ってきました。バラ摘み体験もあり、部屋いっぱいにバラの香りで癒されました♪

フリーリアは、「植物由来の産地が見える化粧品がほしい」という生協の組合員の声と、ナリス化粧品の技術力が結びついて生まれました。

ナリス化粧品は、強い紫外線を浴びても美しさを保つ花に着目し、50種類以上の花を対象に研究。その結果、バラの花びらから抽出したエキスを『美容保湿効果』があることを発見し、特許を取得しました。そこで、日本生協連とナリス化粧品での共同開発がスタート。1999年9月に初代フリーリアが誕生しました。

原料となるバラは、宮城県登米市の『ナリス ローズガーデン』で栽培。2022年でリニューアル7代目となりました。

※1 年齢に応じたお手入れのこと



大阪よどがわ市民生協
第2支所 兵頭 あかりさん



『フリーリア』シリーズの特長

日本初。国産の生バラを使用

宮城県登米市にある専用のバラ園で育てたバラから抽出したバラエキスを使用的是しています。

無香料なのにやさしいバラの香り♪

国産バラの花びらから抽出したローズ水をつかって、ふんわりとやさしい香りがします。ナリス化粧品独自の『低温低压蒸留法』を採用。

生協専用商品です

組合員の声で生まれ、生協で購入できる商品です。

CO・OP 「フリーリア」

バラの生産者さんに、バラへの想いを聞きました♪
デリケートなバラの栽培はとても大変ですが、手をかければかけただけ、大きく香り強い花を咲かせてくれます。わが子“のよう”にという想いで手間を惜しまずに育てています。
敷地面積約1・2万坪の広大なバラ園の敷地内には、大きなビニールハウスが並び、約12,000株以上のバラが栽培されています。美しく咲き誇るバラは、毎年6〜9月に最盛期を迎えます。バラの花は毎朝1つ1つていねいに手摘みをしています。摘み取るのは、最も香りがよいとされる8分咲きのバラのみ。花を傷つけることなく採花しています。そして花びらと子房(ガク)に分けるため、ばらします。すべて手作業です。



宮城県登米市「ナリス ローズガーデン」
栽培課 鎌田 哲也さん

おすすめアイテム

『フェイスクリア』

洗顔では落としきれない、古い角質を優しくふきとります。素肌が柔らかくなり、次に使う化粧品の浸透※もアップします。
(※角質層まで)



＜使用方法＞

洗顔後、適量を含ませたコットンで、顔の中心から外側に。フェイスラインは下から上へ、一方向にやさしく滑らせるようにふきとります。顔をふきとった後のコットンで、耳の後ろ、首もとなど古い角質のたまりやすい部分もふきましよう。



うるおい



ピンクのバラ
レディラック
ダブルデライト

ハリ



金色のバラ
ゴールデンハート

肌を保護する



杏色のバラ
キャラメルアンティーク

5色6品種のバラによる効果

肌を整える



深紅のバラ
ブラックゴールド

透明感



白色のバラ
正雪

組合員さんの声から生まれた『フリーリア』。スキンケアからメイク商品まで展開しています！ぜひ、国産のバラの香りに包まれて、リラックスタイムをお過ごしください！
ナリス化粧品 営業部 青木 悠多さん

フリーリアの

- ◆パラベンフリー
- ◆香料フリー

※肌にとって必要なもの以外はできるだけ入れないことで、できるだけ多くの方が安心してお使いいただきたいという願いがこめられています。

名前の由来

リア＝スペイン語で結びつきという意味です

産地 - 組合員さん
生協職員 - 組合員さん
生協 - メーカー(ナリス)

※フリーリアで様々な結びつきの輪が広がりますようにという願いがこめられています

フリーリアについて
くわしくは
こちらから♪



<https://info.freelia.com/>



●フードコーディネーターの
お肌におすすめレシピ

手羽先のトマト煮込み

コラーゲンたっぷりの手羽先と美肌効果が期待できるトマト。肌荒れが気になる季節にオススメで、体も温まります。

材料 (4人前)

- 手羽先……4本
- 塩こうじ……大さじ2
- 完熟トマト……2個(約400g)
- にんにく……1かけ
- オリーブ油……大さじ1
- もち麦(乾燥)……50g
- 水……600ml
- うすくち醤油……大さじ1/2

作り方

- 1 手羽先は骨の間に切り目を入れてビニール袋へ入れ塩麹でもみ込み、冷蔵庫で一晩つけておく。
- 2 トマトをざく切り、にんにくはみじん切りにする。
- 3 鍋にオリーブ油を入れ火にかけ、②のにんにくを炒め香りが出てきたら、次にトマトを入れ炒める。
- 4 トマトが煮溶けてきたら、水、手羽先を加えて強火にかける。
- 5 沸騰したら灰汁を取り、蓋をし、少しづらして弱火で20分煮る。もち麦を加え、更に弱火で20分煮る。
- 6 仕上げに、うすくち醤油で味を整える。

へ ●もち麦を④で加えて煮ても良いのですが、⑤で加えた方がプチプチとした食感が楽しめます。
メ ●トマト缶でも作れますが、生のトマトを使うとフレッシュな酸味のスープに仕上がります。