

報道関係者各位(新製品情報)

2017年(平成29年)7月19日

7月20日 数量限定発売

カレーの老舗 新宿中村屋と共同開発

夏バテの季節に手軽においしく栄養が摂れる!

「発芽米のために作ったカレーセット」

株式会社ファンケルは7月20日(木)から、栄養価の高いファンケルの「発芽米」100%のパックごはんと、新宿中村屋と共同開発したキーマカレーをセットにした「発芽米のために作ったカレーセット」<価格:1,650円(税込)/1箱3食入り>を通信販売と直営店舗にて、数量限定で発売します。

夏の健康維持に役立つ栄養成分を豊富に含むファンケルの「発芽米」100%のパックごはんの相性の良いカレーを、カレーの老舗である新宿中村屋と共同開発したもので、これまでも数量限定で販売し、多くのお客様にご好評をいただいております。

食欲が低下することで栄養バランスが乱れがちな夏場におすすめの製品です。



<製品特長>

◆夏の健康維持に必要な栄養成分がしっかり摂れる!

「発芽米」は、エネルギー源となる糖質や、糖質を速やかにエネルギーへ変換するビタミンB₁、体の機能を調節するミネラルやオリザノールを含んでおり、夏の疲れや不調におすすめの栄養成分が補えます。また、白米と比較しても、栄養価が高いことが特長です。さらにカレーに含まれる14種類の野菜や豆も一緒に摂れるので、夏バテの季節を元気に乗り切るようにサポートします。

◆カレーの老舗 新宿中村屋が「発芽米」のために開発!

カレーの具材には、「発芽米」のプチプチした食感に合うように、歯ごたえのある野菜を使用しています。また、「発芽米」とカレーとの相性の良さをより実感していただけるキーマタイプを選択しました。「発芽米」の甘味や旨味を引き立て、コクがありながらも、後味はすっきりとさわやかな夏らしいスパイスを独自配合しています。

◆火を使わず簡単調理!

「発芽米」のパックごはんの容器にそのままレトルトのキーマカレーをかけて、電子レンジで温めるだけの簡単調理です。火を使わず、お皿の準備や洗う必要もなく手軽にお召し上がりいただけます。

◆「発芽米」とは

「発芽米」は、玄米を少しだけ発芽させることで、栄養価を向上させたお米です。ビタミンやミネラル、食物繊維、リラックス成分のGABAのほか夏場の健康に欠かせない栄養成分が豊富に含まれています。さらに、白米に比べてGI値*が低く、食後の血糖値の上昇が緩やかであることを当社の研究で確認しています。

*GI値…炭水化物を含む食品を食べたときの、血糖値の上がりやすさを表した数値



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンケル 社長室 広報グループ 三澤敬之・富田敏裕:045-226-1230

製品詳細

製品名	発芽米のために作ったカレーセット	
		
発売日	2017年7月20日(木)	
内容量	1箱3食入り 780g(発芽米ごはん 160g×3パック、カレー100g×3袋)	
販売チャネル	通信販売、直営店舗	
価格(税込)	1箱	徳用セット(1箱×3)
	1,650円/1箱<本体価格:1,528円>	4,700円/3箱<本体価格:4,352円>
原材料名	【ごはん】 発芽玄米(国内産うるち米) 【カレー】 鶏肉、ソテーオニオン(たまねぎ、ラード)、野菜(ミズクワイ、カリフラワー、赤ピーマン、しょうが、にんにく)、野菜ペースト(たまねぎ、キャベツ、にんじん、白菜、大豆もやし、アスパラガス、ブロッコリー、大豆油、セロリ)、レンズ豆、ココナッツミルク(乳成分を含む)、なたね油、香辛料、食塩、砂糖、カレー粉、酵母エキス、香味油/増粘剤(加工デンプン)、香辛料抽出物	
栄養成分表示 1食(260g)当たり	エネルギー…347kcal、たんぱく質…9.2g、脂質…8.4g、炭水化物…61g 〔糖質…56g、食物繊維…4.8g〕、食塩相当量…1.1g、ビタミンE…1.5mg、 ビタミンB ₁ …0.17mg、カリウム…369mg、カルシウム…41mg、マグネシウム…90mg	
内容成分表示 発芽米ごはん 1パック(160g)当たり	GABA…3.2mg、オリザノール…16mg	
アレルギー物質	乳・大豆・鶏肉	

お客様からの製品に関するお問合せ先

ファンケル サプリメント相談室 ☎0120(750)210(料金無料・フリーダイヤル)
 受付時間:月～土/朝9時～夜9時 日・祝日/朝9時～夕方5時

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 社長室 広報グループ 三澤敬之・富田敏裕
 TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <http://www.fancl.jp/>