

報道関係者各位（参考情報）

2022年9月14日

きらら

全国の雲母保育園と食育の可能性に挑戦

「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」優勝メニュー決定！

株式会社ファンケルと株式会社モード・プランニング・ジャパンが運営する雲母保育園（本社：東京都中央区、代表取締役：村越 秀男）が共同で開催していた「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」の優勝メニューが決定しましたのでお知らせいたします。

本コンテストは、健全な食生活をサポートする「食育」を行うとともに、「ファンケル発芽米」が持つ栄養や機能への認知を高めるために開催しました。

雲母保育園の全68園それぞれがメニューを企画・開発し、計150のメニュー企画が開発され、ファンケルと雲母保育園で審査しました。最終審査に残った3品は、ファンケル代表取締役 社長執行役員 CEO 島田和幸が直接試食し、審査しました。最優秀賞・優秀賞・特別賞を受賞したメニューは、ファンケルが運営する玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWNRICE MEALS」にて10月より提供されます。このメニューの売り上げの一部は、子供たちにあたたかな食事や居場所を提供している全国の"こども食堂"を支えている団体、「認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえ」に寄付をいたします。



ファンケル代表取締役 社長執行役員 CEO 島田和幸の審査風景



ファンケル従業員の審査風景

■受賞レシピ

・最優秀賞

Gマジック（横浜東戸塚雲母保育園）



【メニュー特徴】

ファンケル発芽米をライスペーパーで春巻きに。
食具を使いこなせない年齢のお子様でも自分で食べられる。

【ファンケル社長 島田和幸 コメント】

お米ならではのモチモチした食感を感じ、とてもおいしい。
3種のソースで味を変えることができ、大人も好きな味なので、
お子様と一緒に楽しく食べることもできる。

・優秀賞

発芽オムライス（世田谷喜多見雲母保育園）



【メニュー特徴】

ファンケル発芽米などの材料でライオンの顔をあしらった。卵を使わず南瓜でオムライスを表現している。

【ファンケル社長 島田和幸 コメント】

卵を使わずアレルギー対応しているところに工夫を感じる。見た目も可愛いので、レストランでも写真映えすると思う。

・特別賞

発芽米ブリュレ（東船橋雲母保育園）



【メニュー特徴】

ファンケル発芽米の食感を生かしたクリームブリュレ。発芽米のプチプチ感と、カラメルのパリパリ感、二つの食感が楽しめる。

【ファンケル社長 島田和幸 コメント】

老若男女問わず、好きな味わい。お子様含め、絶対皆さんに喜ばれるメニューだと思う。

■「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」について

<コンテスト概要>

- ・目的：メニュー開発を通じて「発芽米」の良さを発信するとともに、健康な心身を作る食のありかたを提案すること
- ・テーマ：「ファンケル発芽米」の特長を生かしたメニュー
- ・開発条件：①発芽米を使用／②雲母保育園の考える「食育」として望ましいこと
- ・審査方法：ファンケルと雲母保育園で協議の上決定する
- ・参加者：雲母保育園全 68 園
- ・審査基準：①斬新さ／②発芽米の特長を生かしているか／③大人も子供も楽しめるメニュー

<スケジュール>

- ・8月15日（月）～8月31日（金）：開発された各メニューの審査
- ・10月1日（土）～：ファンケル銀座スクエア B1F「FANCL BROWN RICE MEALS」にて限定販売

■ファンケルが取り組む「食育」について

当社では、2018年6月に「サステナブル宣言～未来を希望に～」を策定し、重点テーマの一つに「健やかな暮らし」を掲げています。ファンケルグループ VISION2030「世界中をもっと美しく、ずっと健やかに、そして世界中で愛される会社に」を目指し、独自性のある製品・サービスを通じ、世界中の人々の健康寿命の延伸と生活の質（QOL）の向上への貢献を実現したいと考えています。達成すべき目標として「2030年までに日本人が健康のためにサプリメント・健康食品で対処する割合を50%にする」ことを設定。その達成のための具体策の一つとして、健やかな身体と心を育むための「栄養」の大切さを啓発するセミナーや食育活動を積極的に推進しています。

- ・ファンケルのサステナビリティ活動についてはこちら：<https://www.fancl.jp/sustainable/index.html>

【本件に関するお問合せ】 株式会社ファンケル 広報部 森貴英・大塚肇：045-226-1230

◆参考：「雲母保育園」について

自ら健康を作り出し、豊かな食生活の実現を目指す「食育」を実践する保育園。管理栄養士・栄養士が、食材選びから献立作成、調理まで責任を持ち、バリエーション豊かな給食を提供しています。全国すべての園に栄養士を複数名配置している、業界でも珍しい保育園です。また「輝く大人が輝く子どもを育てる」という考えのもと、職員の個性も大切にしています。

「ファンケル発芽米」を給食で採用しており、20年以上継続して使用しています。

・雲母保育園ホームページはこちら

<https://www.kirara-hoikuen.com/>



◆参考：「ファンケル発芽米」について



玄米を当社の独自製法でゆっくり発芽させた、豊富な栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米です。健康で元気な毎日を応援する GABA（ギャバ）、腸内環境を整える食物繊維、サビから守るビタミン E、体を整えるミネラル類などが含まれています。甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長のお米です。

・公式サイト：<https://www.fancl.co.jp/genmai/kodawari/>

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 広報部

TEL：045-226-1230 FAX：045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>