

報道関係者各位(企業情報)

2022 年 10 月 12 日

10 月 20 日 新発売

人と地域と想いをつなぐ、ファンケルの新たな取り組み 「おいしいものがたり」が始動

— 今回は宮城・神奈川・福島の酒造メーカーとオリジナル製品を開発 —

株式会社ファンケルは 10 月 20 日(木)から、品質にこだわった「おいしいもの」を、生産者のストーリーと一緒にお届けする取り組み「おいしいものがたり」を開始します。今回は、宮城県の「純米酒 金のいぶき」、神奈川県「Yokohama Kaoru Beer」、福島県の「HOMEMADE FRUITY SANGRIA」の 3 品に加え、玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」から、「野菜と穀物のグルテンフリーおつまみ」を当社通信販売で発売します。



<本取り組みの特長>

製品と一緒に、生産者の「想い」を届ける

日本各地で生産されている酒類や食品には、こだわりの製品づくりを行っていても、広告活動が限定されていることから消費者への認知が広がらなかったり、販売網が限定されていることで、その土地に行かなければ入手できない製品も多く存在します。この取り組みでは『おいしいもの』には、『ものがたり』がある。」をコンセプトに、ファンケルの通信販売のインフラを通じ、生産者と当社と一緒に開発したこだわりの製品を、生産者の想いとともにお届けいたします。

<背景>

当社は、2019 年にキリンホールディングスと資本業務提携したことをきっかけに、酒類販売免許を取得しました。キリングroupであるメルシャン社のワインを販売する過程で、国産ワインやクラフトビールの生産者は地域との関わりが大きく社会的意義の高い取り組みながらも、消費者に伝わっていない想いがあることを知りました。

当社は、サステナビリティ方針において優先的に取り組むべきテーマの一つに「地域社会と従業員」を掲げています。地域コミュニティの活性化を図り、誰もがイキイキと輝ける社会づくりに貢献していくためです。国産ワインやクラフトビールが抱える課題は当社が解決すべき課題であると認識し、今回の取り組み実施に至りました。

<製品詳細>

「純米酒 金のいぶき」

「金のいぶき」の甘みを生かしたまろやかな舌触りと宮城酵母が生み出す
自然な柑橘系のフレーバーが漂う甘美な日本酒

「純米酒 金のいぶき」

- ・価格:2,300 円(税込)
- ・製造者:寒梅酒造
- ・アルコール度:15%
- ・内容量:720ml

- ミネラル分を多く含む世界農業遺産「大崎耕土」で育った「金のいぶき」が持つ豊富な栄養&甘みを生かすため、米をわずかに削り独自に精米しました。
- 地元鳴瀬川の支流からなる地下水を蔵で汲み上げてろ過使用。醸造アルコールや追い水を一切添加していません。
- ワインのような芳醇な香りと味わいを引き出すため、低温で約 30 日間発酵させました。



「Yokohama Kaoru Beer」

かおりに満たされたくつろぎの時間を提供する、オリジナルビール 2 種飲みくらべセット

- ・価格:「Yokohama Kaoru Beer」6 本セット(各 3 本) 4,950 円(税込)
「Yokohama Kaoru Beer」12 本セット(各 3 本×2 箱) 9,600 円(税込)
- ・製造者:横浜ビール
- ・アルコール度:5%
- ・内容量:330ml

「Yokohama Kaoru Lager」(写真左)

- 3 種のホップにより、ハーブ、オレンジ、トロピカルフルーツをイメージさせる爽やかな香りが楽しめます。
- コクのある程よい苦みが、肉料理の旨味を引き立て、奥行きを持たせます。

「Yokohama Kaoru Weizen」(写真右)

- ヴァイツェン酵母由来のバナナやバニラのような香りに加え、ホップ由来の華やかな柑橘の香りが楽しめます。
- 前菜や魚料理を召し上がる時にお勧めです。



「HOMEMADE FRUITY SANGRIA」(サングリアのもと)

お好みのワインやジュースを入れて作る、国産の低温乾燥フルーツを贅沢に使用した自家製サングリアのもと
果実のうまみをより一層引き立てる甜菜糖のやさしい甘さとほのかに香る3種のハーブ&スパイス

- ・価格:「HOMEMADE FRUITY SANGRIA」(サングリアのもと)2本セット (りんご、もも各1本) 2,480円(税込)
「HOMEMADE FRUITY SANGRIA」みかん(サングリアのもと)1本 860円(税込)、2本 1,634円(税込)
- ・製造者:株式会社GNS
- ・内容量:りんご・もも 49g、みかん 24g

- お好みのワインやジュースが数時間でおいしいサングリアに。
福島県産を中心とした国産フルーツを時間をかけて丁寧に低温乾燥しました。
- 天然オリゴ糖を含む、甜菜糖のみを使用。
- フルーツの味を引き立てるシナモンをベースに、やや刺激的な香りのクローブ、爽やかな香りのレモングラスをバランスよく配合しています。



左からりんご、もも、みかん

野菜と穀物のグルテンフリーおつまみ

玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」から、カラダが喜ぶおつまみを提案!

- 「ビール酵母」が素材の旨味を引き出します。
- 「米油」のみを使用した軽い食感で、油の酸化も抑制しています。
- 「おつまみあげマカロニ」は「金のいぶき」玄米粉を100%使用し、グルテンフリーの製品に仕上げました。

豊かな風味が軽やかに広がる「産地直送ごぼうチップス」

愛知県産のごぼうをまるごとチップスに。口に入れた瞬間からごぼう本来の風味がいっぱいに広がります。軽い歯ごたえに、鳴門の焼き塩が素材の旨味を引き立てる、自然派おつまみです。

- ・製品名:ごぼうチップス
- ・価格:864円(税込)
- ・内容量:50g



ザクザク食感が楽しい!「玄米のあげマカロニ」

「金のいぶき」の玄米粉を使い、ザクザクの食感と玄米の香ばしい風味がポイントです。

「鳴門の焼き塩味」「ゆず胡椒味」「焦がし鶏しょうゆ味」の3種で発売します。

- ・製品名:おつまみあげマカロニ
- ・価格:各 1,080円(税込)
- ・内容量:各 100g



◆参考:「FANCL BROWN RICE MEALS」について

- ・住所:〒104-0061 東京都中央区銀座5-8-16 ファンケル銀座スクエア B1F
- ・TEL:03-3289-0721
- ・営業時間:ランチタイム 11:30~16:00(15:30 L.O)、カフェタイム 14:00~16:00(15:30 L.O)
ディナータイム (平日)17:00~22:00(21:00 L.O) / (土・日・祝)17:00~21:00(20:00 L.O)

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/>