

報道関係者各位（企業情報）

2023年5月10日

「発芽仲間」の村上農園とファンケルがコラボ スプラウトスムージーや豆苗ジェノベーゼなど 7種類のスペシャルメニューを期間限定でご提供

2023年5月19日(金)～6月30日(金)にFANCL BROWN RICE MEALS(東京銀座)で実施

株式会社ファンケルと豆苗やスプラウトの国内シェア No.1*を誇る株式会社村上農園（本社：広島市、代表取締役社長：村上清貴、以下村上農園）は、2023年5月19日(金)～6月30日(金)の平日ランチ限定で、ファンケル銀座スクエア B1F のFANCL BROWN RICE MEALS でスペシャルメニューを提供することを発表します。

両社がそれぞれ生産・販売しているブロッコリー スーパースプラウトや豆苗、玄米を発芽させた「発芽米」といった美容や健康づくりに良いとされる食材をよりおいしく、健康的に食べてもらうため、スペシャルランチコースなどの期間限定メニューをご用意いたしました。グルテンフリーの玄米イタリアン「FANCL BROWN RICE MEALS」ならではの驚きの料理をぜひご堪能ください。

*インテージ SRI 豆苗市場・スプラウト市場 2020年4月～2022年3月 累計販売金額



村上農園×FANCL スペシャルランチコース



ブロッコリー スーパースプラウト×ケール青汁グリーンスムージー

< FANCL BROWN RICE MEALS 期間限定コラボ実施概要 >

■日程：2023年5月19日(金)～2023年6月30日(金)

■提供時間：平日、ランチタイムのみご提供 11:30～16:00 (15:30 L.O.)

■場所：ファンケル銀座スクエア B1F FANCL BROWN RICE MEALS

(〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目 8-16)

■ご提供メニュー：

① 村上農園×FANCL スペシャルランチコース (数量限定)

ーブロッコリー スーパースプラウトを使った前菜プレート ー自家製玄米パスタ 豆苗ジェノベーゼ

ー豆苗シフォンケーキ ーコーヒーまたは紅茶

② ブロッコリー スーパースプラウト×ケール青汁グリーンスムージー

※同期間中は、通常の平日プレートランチ (5種類) の前菜プレートにも、ブロッコリー スーパースプラウトを使用。

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

<村上農園×FANCL スペシャルメニュー>

ファンケル銀座スクエア B1F の FANCL BROWN RICE MEALS で、村上農園が生産・販売するブロッコリー スーパースプラウトや豆苗、FANCL が製造・販売する発芽米や玄米を用いた限定メニューをご提供します。ブロッコリー スーパースプラウトとケール青汁のスムージー、豆苗を使ったデザートやパスタなど、驚きの料理をぜひご堪能ください。

村上農園×FANCL スペシャルランチコース



価格：2,150 円（税込）

FANCL BROWN RICE MEALS の人気ランチメニューを村上農園スペシャルに！前菜には、ブロッコリー スーパースプラウトを使ったサラダや日替わりデリ、メインは自家製玄米パスタ～豆苗を使ったジェノベーゼ～、ドルチェには、豆苗を使ったシフォンケーキをお楽しみいただけます。

- ブロッコリー スーパースプラウトを使った前菜プレート
- 自家製玄米パスタ 豆苗ジェノベーゼ
- 豆苗シフォンケーキ
- コーヒー または 紅茶

ブロッコリー スーパースプラウト×ケール青汁グリーンスムージー



価格：700 円（税込）

ブロッコリー スーパースプラウトは、生のまま、よく噛むことで有用成分「スルフォラファン」を効率的に摂取することができます。FANCL ケール青汁も、搾りたてを素早く冷凍していますので、フレッシュなおいしさを楽しめる 1 杯で、こころもからだもリフレッシュ！飲みやすく、マンゴーやバナナを加えてスムージーに仕立てました。

<「美容・健康づくりをおいしい食事でサポートしたい」>

食のライフスタイルを提案し続ける 2 社だからこそ実現したコラボ>

村上農園とファンケルは 20 年以上の間、高成分野菜「ブロッコリー スーパースプラウト」や玄米を発芽させた「発芽米」といった日々の美容や健康づくりに良いとされる食材に真摯に向き合い、新しい価値を提供してまいりました。一方、その歩みの中で、お客様からは「どう食べたらいいのか分からない」「あまりおいしくないのでは」というようなご意見をいただくこともありました。商品開発に向き合ってきた 2 社だからこそ、両社の食材をよりおいしく、健康的に食べてもらいたい、そして社会に対してまた新たな付加価値を提供したい、そんな思いから今回のコラボが実現するに至りました。

本コラボでは、7 種類の期間限定メニューをご用意しております。グルテンフリーの玄米イタリアン「FANCL BROWN RICE MEALS」ならではの驚きの食体験ができ、お客様のこころとからだの健康づくりに役立つようなオリジナルレシピを考案しました。



Murakami
FARM
村上農園



FANCL
正直品質。

< 各社の製品紹介 >

■村上農園

ブロッコリー スーパースプラウト

ブロッコリー スーパースプラウトは、特定の品種の「発芽3日目」のブロッコリーの新鮮な新芽で、有用成分スルフォラファンを一般的な成熟ブロッコリーの20倍以上と高濃度に含む高成分野菜です。近年の消費者の健康志向がさらに高まる中、スーパーフードとしても注目を集めており、出荷量は2010年から7倍に伸びています。



豆苗

えんどう豆（グリーンピース）の若菜。ほのかな豆の香りとシャキシャキとした食感が特徴で、豆類のタンパク質やビタミン B 群と、葉物野菜のβ-カロテンやビタミン C、葉酸などをあわせ持つ、栄養バランスのいい緑黄色野菜です。近年は、手軽に再生栽培ができる野菜（リポベジ）としても知られています。



■ファンケル

ケール青汁

契約農家で丁寧に栽培されたこだわりの国産ケールを100%使用。毎日の食事で不足しがちなビタミンやミネラル、食物繊維など、ケールのさまざまな栄養を凝縮。化学農薬不使用、冷凍・粉末タイプなどがあります。



発芽米

玄米を独自製法でゆっくり発芽させたファンケルの発芽米。米糠（ぬか）に含まれるオリザノールやフェルラ酸など、大人の健康をサポートする成分をしっかりと摂ることができます。また、発芽することによって甘味も増し、プチプチとした食感に。発芽米だけでも白米と混ぜても、おいしくいただけます。レストランでは、特別品種の発芽米「金のいぶき」を使用しています。



< 「FANCL BROWN RICE MEALS」について >

FANCL BROWN RICE MEALS はファンケル直営のレストランです。

玄米をもっとおいしく食べてほしい、そんな想いから銀座にグルテンフリーの玄米イタリアンレストランを2019年にオープン。FANCL 発芽米や玄米を使用した、自家製玄米パスタやリゾットなどが人気メニュー。

その他にも、FANCL ケール青汁を使用したドリンクなど、美容や健康意識の高い女性を中心に多くのお客様にご利用いただいております。

※会員400万人が選ぶOZmall AWARD 2023 首都圏ランチ予約数年間ランキング第2位獲得。



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/>