株式会社ファンケル
横浜市中区山下町 89-1 〒231-8528
代表取締役社長執行役員 ＣＥＯ 島田和幸
TEL :045-226-1200

報道関係者各位（企業情報）

2023 年 7 月 11 日

「内臓脂肪の日（7 月 14 日）」にファンケルと森永乳業がコラボ
腸内ケアに特化したスペシャルコラボメニューを提供

7 月 14 日(金)～8 月 10 日(木) 期間限定で
ファンケル直営レストラン「FANCL BROWN RICE MEALS（東京銀座）」で実施

株式会社ファンケルと森永乳業株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：大貫陽一、以下森永乳業）は、「内臓脂肪の日（7 月 14 日）」にちなみ、2023 年 7 月 14 日（金）～8 月 10 日（木）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」にてスペシャルメニューを提供します。

このたび、食やサプリメントからお客様の「不」を解消してきたファンケルと、50 年以上にわたってビフィズス菌や腸内フローラの研究に取り組んできた森永乳業がコラボレーションし、お客様に健康づくりのサポートを行う今までにないスペシャルメニューを共同開発しました。当社のケール青汁と発芽米を使用し、近年注目が集まっている「シンバイオティクス※」を気軽に取り入れていただくことができる、グルテンフリーの玄米イタリアン「FANCL BROWN RICE MEALS」ならではの、味にもこだわった料理です。本コラボ企画では、全 2 種類の期間限定メニューを平日数量限定でご用意しています。

ファンケル×森永乳業　平日ランチプレート

※プロバイオティクス（probiotics）とプレバイオティクス（prebiotics）を組み合わせたもの。ビフィズス菌や乳酸菌など人の腸などに有益な生菌（プロバイオティクス）と一緒に、難消化性オリゴ糖や水溶性食物繊維など有用菌の増殖を促進するプレバイオティクスを摂取することで、双方の機能を相乗的に発揮できると考えられている。

＜FANCL BROWN RICE MEALS 期間限定コラボ実施概要＞

■日　　程：2023 年 7 月 14 日（金）～2023 年 8 月 10 日（木）※平日数量限定
■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：平日ランチプレート　1,850 円（税込）、ケールティラミス　700 円（税込）

＜内臓脂肪の日（7 月 14 日）とは＞

7 月 14 日は、ファンケルが「内臓脂肪の日」として記念日の制定をした日です。「令和元年国民健康・栄養調査※」によると、男性の約 3 人に 1 人、女性の約 5 人に 1 人が肥満（BMI25 以上）であると言われています。

そこで、高めの BMI 対策サプリメント「内脂サポート」の認知をさらに拡大させるとともに、おなかの脂肪を減らすことの重要性をお伝えし、健康寿命の延伸に貢献してまいります。

※令和元年国民健康・栄養調査（https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000687163.pdf）

【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

＜ファンケル×森永乳業　スペシャルメニュー＞

ファンケルのケール青汁製品「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」とファンケルの発芽米を使った限定メニューをご提供します。

「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」には森永乳業の「ビフィズス菌 BB536」が含まれており、腸内環境を良好にし、腸の調子を整えます。また発芽米は白米と比較して食物繊維を多く含んでいるため、ビフィズス菌と一緒に摂取することで、ビフィズス菌の機能をサポートします。近年注目の「シンバイオティクス」を取り入れたメニューです。

平日ランチプレート　価格：1,850 円（税込）

大人気の平日ランチプレート。期間中は前菜プレート内で提供している「ケールジュース」に「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」を使用しています。メインは 5 種類からセレクト、お勧めは食物繊維や、GABA（ギャバ）など健康成分を含むファンケル「発芽米金のいぶき」を使用したリゾット。

※ケールジュースは、平日ランチプレートご注文のお客様全員に提供しております。

ケールティラミス　価格：700 円（税込）

店内で手作りしているグルテンフリードルチェ。
イタリアンドルチェの定番ティラミスは人気のデザート。期間中は「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」を使用しています。抹茶ティラミスのような鮮やかな色合いと、ケール本来の野菜の甘みを活かし、さっぱりとしたティラミスに仕上げました。
スポンジには、玄米粉を使用しています。

※平日ランチプレートご注文のお客様　セットドルチェ＆ドリンク 700 円
※ドルチェ＆ドリンクセット　1,200 円

＜両社の独自技術を活かした、初めてのコラボレーション＞

ファンケルと森永乳業は、日々の食事で健康づくりを支えるべく、さまざまな独自技術を活かした製品を開発・販売しています。ファンケルでは「サプリメント」「ケール青汁」「発芽米」といった日々の食事から健康を支える製品や、森永乳業では乳で培った技術を活かし、「ビフィズス菌 BB536」といった独自の菌体や機能性素材を販売しています。

今回両社の製品と知見を活かすことで、お客様に健康づくりのサポートを行う今までにないメニュー提案を行います。また健康づくりや腸内環境、内臓脂肪への啓もう活動を行うことで日本の健康づくりに貢献してまいります。

本コラボでは、2 種類の期間限定メニューをご用意しています。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をご堪能ください。

【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

＜スペシャルメニューに使用している製品の紹介＞

野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁（機能性表示食品）

2 つの機能性関与成分「ビフィズス菌 BB536」「有胞子性乳酸菌」を組み合わせた、「腸内環境を良好にし、腸の調子を整える」機能性表示食品です。

本製品に使用されている青汁を含め、当社の青汁はすべて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%使用しています。野菜の栄養を補うとともに、腸内環境のケアができる製品です。

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、年間 2 万 5 千人以上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/