

報道関係者各位（企業情報）

2023年9月26日

## 「ファンケル発芽米メニューコンテスト」の優勝メニューを 「FANCL BROWN RICE MEALS」にて10月から提供開始 ～保育園で働く職員が考案した計272件から選定～

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）は2023年6月から8月にかけて、健康な心身を作る食の提案を目的に「ファンケル発芽米メニューコンテスト」を共同で開催しました。昨年に引き続き2回目の開催です。

雲母保育園で働く職員が考案した計272件の企画の中から「おかず」「リゾット」「デザート」の三部門で優勝メニューを選定しました。優勝メニューは、玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」のディナーコースで10月1日（日）から期間限定でお客様に提供します。

このメニューの売り上げの一部は、子供たちにあたかな食事や居場所を提供する全国の"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」に寄付いたします。



### ■ディナーコース 概要

- ・メニュー名：BROWN RICE コース
- ・期 間：10月1日（日）～31日（火）
- ・提供時間：（平日）17:00～22:00（21:00 L.O）／（土・日・祝）17:00～21:00（20:00 L.O）
- ・提供場所：ファンケル銀座スクエア B1F FANCL BROWN RICE MEALS
- ・販売価格：3,800円（税込）
- ・予約方法：お電話またはグルメサイト（OZmall）
- ・提供メニュー：  
季節の前菜3種盛り、BRM特製サラダ、玄米ニョッキのレモンクリームソース、丸ごとトマトリゾット、玄米茶アイスクリーム ケールソース、カフェ

※事前予約制

【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：045-226-1230

■優勝メニュー詳細

メニュー名	メニュー考案園	特徴
玄米ニョッキのレモンクリームソース 	札幌時計台雲母保育園	冷めてもモチモチの食感が特徴の玄米ニョッキ。ソースは濃厚なクリームと、レモンでフレッシュな爽やかさをプラス。玄米の香ばしさを引き立てるブラックペッパーがアクセントになっています。
丸ごとトマトリゾット 	横浜大口雲母保育園	贅沢にトマトを丸ごと使用した華やかなリゾット。玄米とチーズの香ばしい香りと、トマトのうま味を生かした一皿。大人も子供も楽しめるリゾットが特徴です。
玄米茶アイスクリーム 炒り発芽米黒糖シリアル添え～青汁ソース～ 	板橋雲母保育園高島平	さくさくポリポリ食感のシリアル、香ばしい玄米茶のアイスクリームに、ほろ苦いケールソースがアクセントになった大人のデザートに仕上がっています。

■「ファンケル発芽米メニューコンテスト」について

<コンテスト概要>

- ・テーマ：「ファンケル発芽米」を生かした“子供も大人も楽しめるメニュー”
- ・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 69 園で働く管理栄養士・栄養士・保育士など
- ・審査基準：①斬新さ／②発芽米の特長を生かしているか／③子供も大人も楽しめるメニュー

## ■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）の向上への貢献を目指しています。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>

### ◆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）、不足しやすい食物繊維、健康維持に必要なビタミン E、体内で作られないミネラル類（カルシウム、マグネシウム、カリウム）などが含まれています。甘みがあり、もちもち・プチプチした食感も特長です。

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

### ◆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/>