

報道関係者各位（新製品情報）

2023年11月15日

玄米粉を100%使用したグルテンフリーのバウムクーヘン

ファンケルのレストラン「FANCL BROWN RICE MEALS（東京銀座）」にて販売開始

株式会社ファンケルは11月16日（木）から、ファンケル 銀座スクエア B1Fにあるグルテンフリーの玄米イタリアン「FANCL BROWN RICE MEALS（以下BRMと表記）」にて、玄米粉を100%使用した「玄米ソフトバウム（金のいぶき）」（価格：2,100円<税込>）を販売します。

体に優しいスイーツを展開する北海道産の米粉バウムクーヘンブランド「ring ring」とのコラボレーションで実現したBRMだけの限定品です。北海道産の厳選された素材に、工房で自家製粉した玄米粉を使用することで、玄米ならではの香ばしい香りがより一層引き立つしっとりなめらかなバウムクーヘンに仕上げました。BRMでの店頭販売のほか、店内でのお食事でもお楽しみいただけます。



<製品特長>

◆「金のいぶき」玄米粉を100%使用

大きな胚芽にGABAやビタミンEなどの栄養成分を含んだ「金のいぶき」玄米粉を100%使用しました。また甜菜糖を使用し、ほのかな甘みにすることで、たまごやバター豊かな風味や玄米ならではの香ばしい香りをより一層引き立てます。小麦グルテンを一切含まない、しっとりなめらかなグルテンフリーの玄米バウムクーヘンです。

◆“おいしい”と“カラダ想い”を一つの輪にした「ring ring」との限定のコラボ品

安心安全への想いとおしさのために、店頭併設された北海道の工房で製粉して焼成するスタイルにこだわる「ring ring」と、玄米を中心とした食のライフスタイルを提案する「FANCL BROWN RICE MEALS」との限定コラボ製品です。当社の玄米に関する知識と「ring ring」の米粉100%のバウムクーヘンに関する知見を掛け合わせた、2社ならではのコラボ品となっています。

<製品概要>

製品名	玄米ソフトバウム（金のいぶき）
発売日	2023年11月16日（木）数量限定
販売場所	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）
内容量	230g
価格（税込）	2,100円
栄養成分表示 100g当たり（推定値）	エネルギー：374.9kcal、たんぱく質：4.7g、脂質：21.8g、 炭水化物：39.9g、糖質：0g、食物繊維：0g、食塩相当量：3g
アレルギー（28品目中）	卵・乳成分

■参考情報

FANCL BROWN RICE MEALS

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「金のいぶき」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。

そのほかにも、FANCL ケール青汁を使用したドリンクなどもあり、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。



ring ring

2021年3月に札幌にオープンした、100%グルテンフリーのバウムクーヘン専門店。「北海道×おコメ×カラダに優しいスイーツ」をコンセプトに掲げ、厳選した地元の原材料を使用。北海道ならではの素材を集め、地産地消にも貢献しています。

酒蔵とのコラボ品や、北海道産「ごぼう」を使用した野菜バウムクーヘンなども展開し、幅広い年齢層に支持されています。



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/>