

なにげない感動をずっと。

FANCL

News Release

2024 年 6 月 12 日

6 月は「牛乳月間」！体調管理が気になる梅雨に嬉しい“からだケア”メニュー 「ファンケル×森永乳業 スペシャルコラボレシピ」を共同開発

健康経営推進のためにファンケル社員食堂でも従業員向けにコラボメニューを提供

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、社長：大貫 陽一）は、両社製品を使ったコラボレシピを共同開発しました。開発したメニューは 6 月 3 日（月）から 6 月 28 日（金）までの期間限定で、当社社員食堂「ファンケル 学べる健康レストラン」にて従業員向けに提供しているほか、本日 6 月 12 日（水）14 時より森永乳業ウェブサイトにて家庭用レシピとしても一般公開いたします。

「牛乳月間」でもある 6 月にちなんで、毎日のからだケアのための栄養にこだわったミルク「PREMiL（プレミル）」を販売する森永乳業と、健康経営の一環として社員食堂で従業員の健康を考えたメニューを提供しているファンケルが、梅雨にぴったりな“からだケア”メニューを開発しました。本メニューは、当社社員食堂のメニュー開発にも携わった料理家の小山浩子先生に監修いただき、おいしさと健康を両立させたオリジナルメニューとなっています。



【ファンケル社員食堂での提供メニュー】

「発芽米のプレミル炊き」「ケールとプレミルの冷製スープ」「プレミル仕込みのケールゼリー」の 3 品を当社社員食堂「ファンケル 学べる健康レストラン」にてファンケル健康メニューとして展開します。ファンケル健康メニューとは、「塩分 2g 前後、野菜量 120g 以上、食物繊維 6g 以上、カロリー 650kcal 以下」であるメニューのこと。このメニューを「PREMiL」と組み合わせることで、カルシウムやタンパク質などを強化しています。従業員の健康を考え、おいしさと両立させたメニューとなっています。



発芽米のプレミル炊き



ケールとプレミルの冷製スープ



プレミル仕込みのケールゼリー

【家庭用スペシャルコラボレシピ】

当社社員食堂で提供するファンケル健康メニューの 3 品に加え、ご家庭でも簡単に作れる“からだケアレシピ”5 品(主食・主菜・副菜・スープ・デザート)を、6 月 12 日(水)14 時より森永乳業ウェブサイト内「PREMiL」ブランドサイトにてご紹介します。5 品すべてに森永乳業の「PREMiL」とファンケルの「1 日分のケール青汁」を使用し、少ない食材で手軽に作れるシンプルなレシピとなっています。

中でも「ケールとプレミルの冷製 2 色スープ」は、「PREMiL」の容器を生かした調理器具不要の簡単レシピです。

・URL : <https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/premil/recipe/>



<レシピ監修>

小山浩子／料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター

大手食品メーカー勤務を経て 2003 年にフリーに。全国で講演活動、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHK をはじめ健康番組出演等幅広く活動。

料理家としてのキャリアは 30 年以上。これまで指導した生徒は 7 万人以上に及ぶ、メディアで話題の乳和食の開発者でもある。著作も多数あり、『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』(主婦の友社)で 2014 年グルメ世界料理本大賞イノベティブ部門世界第 2 位、『はじめよう乳和食』(日本実業出版)で 2019 年ミルク&チーズ部門世界第 2 位を受賞。栄養と作りやすさに配慮したオリジナルミルクレシピファンも多い。



■小山浩子先生 コメント

「PREMiL」と「1 日分のケール青汁」を掛け合わせたら、栄養も美味しさも叶う最強のタイパ食ができるのではというアイデアから生まれたコラボレシピ。苦労したのは、スープとしての味の方向性です。

素材の色を生かし、「PREMiL」の甘み、ケールのほのかな苦みがしっかりと美味しさにつながる調味料選び。丁寧な試作を重ね、最終的には、美味しさも栄養も叶うスープが完成しました。「PREMiL」のボトルの中で合わせるだけの調理工程にこだわったのは、忙しい毎日の中でストレスなく作っていただきたいと思ったからです。ご紹介したスープが日々のからだケアのお役に立てましたら、こんなに嬉しいことはありません。

【参考情報】

<「PREMiL」について>

毎日のからだケアのための栄養にこだわったミルク。牛乳の 2 倍のカルシウム(同社商品「森永牛乳」比)を配合し、たんぱく質と一緒に効率良くカルシウムも摂取できる。また、健康力をサポートする『シールド乳酸菌[®]』も配合。全国(沖縄除く)にて販売中。

- ◆ 商品名:PREMiL
- ◆ 種類別／名称:乳飲料
- ◆ 内容量:720ml



- ◆ エネルギー：113kcal(コップ 1 杯(200ml)当たり)
- ◆ 保存方法：要冷蔵 10℃以下
- ◆ 賞味期限：18 日間
- ◆ 主要売場：量販店、ドラッグストア

<ファンケル社員食堂「ファンケル 学べる健康レストラン」について>

2017 年 8 月から運営しているファンケル本社ビル 1 階にある社員食堂。従業員の健康維持のために開発した健康メニューを提供している。健康メニューとは、「塩分 2g 前後、野菜量 120g 以上、食物繊維 6g 以上、カロリー650kcal 以下、当社の健康食品である発芽米や青汁の使用」を特徴としたメニュー。毎日の食事から従業員の健康をサポートすることで、健康寿命を延ばし、健康経営のさらなる推進を目指して運営している。

<ファンケル「1 日分のケール青汁」について>

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%使用した粉末タイプの青汁。1 杯で 1 日分の緑黄色野菜量(ケール生葉 120g 分)を使用。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。ファンケル独自製法で溶けやすく、サラッとしたのどごしが特徴。

<ファンケル「発芽米」について>

ファンケルの発芽米は玄米を独自製法でゆっくり発芽させた、栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米。健康で元気な毎日を応援する GABA(ギャバ)、食物繊維、ビタミン B₁、マグネシウムなど、体の健康維持をサポートするさまざまな栄養があり、甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長のお米。

<牛乳月間について>

2001 年、国連食糧農業機関(FAO)は牛乳に対する関心を高めると同時に、酪農・乳業の仕事を多くの方に知ってもらうことを目的として、6 月 1 日を「世界牛乳の日(World Milk Day)」とすることを提唱。これにちなんで、日本では、2007 年に日本酪農乳業協会(現・一般社団法人 J ミルク)が 6 月 1 日を「牛乳の日」、6 月を「牛乳月間」と制定。

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 / 045-226-1230 official@fancl.co.jp