

「ファンケル発芽米メニューコンテスト」を3年連続で開催

雲母保育園の職員が考案した優勝メニューのレシピを一般公開

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2024年9月から11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3年連続で共同開催しました。

今年は「忙しい毎日でもつくりたい『ファンケル発芽米』レシピ」をテーマに、毎日忙しい子育て世帯でも時間をかけず手軽でありながら、おいしく健康的なメニューを募集しました。雲母保育園で働く職員が考案した196件のメニュー案から、発芽米の特長を生かした三部門「酢飯部門」「魚・海産物料理部門」「炒めご飯部門」それぞれで優勝メニューを選定しました。優勝メニューは1月16日(木)より順次、ファンケルオンライン「ママパパ smile プログラム」オンラインページ※にて一般公開します。

※オンラインページ URL : <https://www.fancl.co.jp/service/smileprogram/all/index.html>



優勝メニュー3品:混ぜて盛るだけ!ポキタル押し寿司(右上)、タコのご馳走アヒージョ炊き込みご飯(手前)、牛バラ肉とごぼうのペペロンチーノご飯(左)

【「ファンケル発芽米メニューコンテスト」概要】

- ◆ テーマ:忙しい毎日でもつくりたい「ファンケル発芽米」レシピ
- ◆ 審査方法:ファンケルと雲母保育園で協議の上決定
- ◆ 参加者:雲母保育園全71園で働く管理栄養士・栄養士・保育士など
- ◆ 審査基準:①子育て世帯の忙しい保護者を応援するレシピになっているか
②子育て世帯の忙しい保護者にお勧めしたいレシピになっているか
- ◆ 選考部門:「酢飯部門」「魚・海産物料理部門」「炒めご飯部門」の3部門

【優勝メニュー詳細】

< 酢飯部門 >

- ◆ メニュー名：混ぜて盛るだけ！ポキタル押し寿司
- ◆ メニュー考案園：仙台八乙女雲母保育園
- ◆ 特長：茶碗やボールに、ポキ漬け・酢飯・タルタル・酢飯の順に敷き詰め、お皿にひっくり返して、上に小口ねぎと白ごまをかけたらあつという間に完成します。発芽米のぬかには酸味をよわらげる働きがあり、まるやかな酢飯に。見た目にも楽しく、お子様も食べやすい味に仕上がります。



< 魚・海産物料理部門 >

- ◆ メニュー名：タコのご馳走アヒーゴ炊き込みご飯
- ◆ メニュー考案園：小平一橋学園雲母保育園
- ◆ 特長：炊飯器に材料を入れて、スイッチを押すだけの簡単ステップで、バランス良く栄養を摂ることができる一品が完成します。にんにくの香りが食欲をそそり、アボガドの甘味と、レモンやトマトの酸味の相性も抜群で、非常に満足感を感じるメニューです。海産物の生臭さが発芽米のぬかにより気になりません。



< 炒めご飯部門 >

- ◆ メニュー名：牛バラ肉とごぼうのペペロンチーノご飯
- ◆ メニュー考案園：千葉検見川雲母保育園
- ◆ 特長：粒立ちが良くパラパラに仕上がる発芽米は、チャーハンに最適。さらに和食材×ペペロンチーノの意外な組み合わせもベストマッチ。忙しく、料理にかけられる時間が少ない日も、簡単に作れて元気になれるメニューです。



【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」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・健康食品を利用する割合を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：ママパパ smile プログラムについて】

妊娠中から15歳までのお子様がいるママとパパを対象とした当社オリジナルのサービスプログラムです。通信販売の送料を当社が負担、またママやお子様のお悩みに合わせたお勧めの製品を、表示価格から5%オフで販売するなど、ママとパパの日常を支えるさまざまな特典で、子育てを応援しています。

・専用サイト：<https://www.fancl.co.jp/service/smileprogram>

【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、全国の保護者を応援するYouTubeチャンネル「きららキッチン」では、雲母保育園の栄養士たちが考案した給食メニューのレシピを実際に調理する動画を公開しています。

「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/>
- ・雲母保育園 YouTube チャンネル「きららキッチン」：<https://www.youtube.com/@kirarakitchen>

【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/>

報道関係者からのお問合せ先

株式会社ファンケル 広報部 / 045-226-1230 official@fancl.co.jp