

## 発芽米「中華がゆ」 数量限定発売

赤坂璃宮「譚総料理長」がプロデュース

高級食材と秘伝スープを使用、美味しくて身体にやさしい！



2007年1月19日発売

株式会社ファンケルは2007年1月19日、玄米を発芽させて栄養価を高めた発芽米シリーズから「発芽米 中華がゆ<ぶかひれ><紅ずわい蟹>」を通信販売および直営店舗において数量限定で発売いたします。抗ストレスや血圧調整など、さまざまな機能が大学での研究で確認されている「ギャバ」などを豊富に含む「発芽米」を食べやすいおかゆに加工。具材には中華の高級食材として人気の高い「ぶかひれ」「紅ずわい蟹」をセレクトしました。レシピは、中華料理の名店「赤坂璃宮」の譚彦彬(たん・ひこあき)総料理長に監修いただき、同店秘伝のスープを忠実に再現しています。それぞれの食材の特徴を引き出して炊き上げた、美味しくて身体にやさしい贅沢な「おかゆ」です。

### 高い機能性を持つ「発芽米」をさまざまなタイプで展開

玄米をほんの少し発芽させた発芽米は、抗ストレスなどの機能性が確認されている「ギャバ」を、白米の約10倍含んでいるほか、必須栄養素であるビタミン・ミネラルや、食物繊維なども白米より豊富に含有しております。当社では、この発芽米の幅広い機能性に着目し、主食である「ごはん」での健康づくりを提案。炊飯器で白米と同じように炊ける「発芽米」「おいしい発芽米ふっくら白米仕立て」を中心に、「おかゆ」や「フレーク」、「ポップライス」などさまざまなタイプの発芽米シリーズを展開しております。なかでも、素材にこだわり限定で、販売するプレミアム感のある「おかゆ」は、お客様から高い支持を受けています。

(株)ファンケル

本社:神奈川県横浜市中区山下町89-1

代表取締役社長執行役員:藤原謙次

設立:1980年4月

連結売上高 953億円(平成18年3月期)

本件に関するお問い合わせ

広報室 野田靖:045-226-1230

## 人気の高い高級食材「ふかひれ」「紅ずわい蟹」を贅沢に使用

今回、「おかゆ」の新商品を企画するにあたり、当社では、お客様に食べてみたいおかゆ具材のアンケートを実施しました。その結果、「海鮮系の高級素材」に高い支持が集まるという結果となりました。なかでも、特に人気の高かった「ふかひれ」と「紅ずわい蟹」をセレクトして商品化しています。

「ふかひれ」は、最高級とされる気仙沼産を使用。なかでも大ぶりのもを厳選しており、食感とボリューム感にこだわっています。また「紅ずわい蟹」は、蟹独特の甘みをポイントに素材を吟味しています。また、アクセントとして、湯葉を加え、より上品な味わいを目指しました。

### 「赤坂璃宮」譚総料理長が監修 秘伝のスープを忠実に再現

さらに、今回の「中華がゆ」の企画にあたっては、広東料理の名店として名高い「広東名菜 赤坂璃宮」の譚彦彬総料理長に監修をいただきました。同店は、中華料理でよく使われる「化学調味料」を可能な限り使用しないポリシーを持っており、世界3大ハムといわれる「金華ハム」や「老鶏(ひねどり)」を使用した上湯(シャンタン・一番だし)が味の秘密といわれています。今回の新商品は、化学調味料や着色料、保存料は一切使用しておらず、譚総料理長の指導の下、赤坂璃宮秘伝のスープを忠実に再現。この深い味わいのスープで、おかゆを炊き上げています。また、化学調味料はもちろん、着色料、保存料も無添加で、おいしく召し上がりいただける中華がゆです。

#### 赤坂璃宮と譚総料理長

「広東名菜 赤坂璃宮」(<http://www.rikyu.jp>)は、昨年10周年を迎えた日本有数の高級広東料理店で、98年から総料理長を務める譚彦彬氏は、「中華料理の達人」として名高い。特に世界三大ハムといわれる「金華ハム」を使用した秘伝の上湯(シャンタン・一番だし)は、その香り高いコクで絶品といわれている。譚総料理長は、伝統的な考え方に基つきながらも、柔軟な発想で素材を選び、優れたメニューを生み出している。また、赤坂本店と銀座店では、1月19日から2月28日まで、ファンケルの発芽米を使用した特別メニューを提供する予定となっている。



#### < 商品仕様 >

商品名	発芽米 中華がゆ <ふかひれ> 発芽米 中華がゆ <紅ずわい蟹>
原材料	<ふかひれ> 発芽玄米(国内産うるち米)、ふかひれ(気仙沼産)、金華ハムエキス、しいたけ、ほたて貝柱、チキンエキス、クコの実、食塩、ごま油、白胡椒、(原材料の一部に豚肉を含む) <紅ずわい蟹> 発芽玄米(国内産うるち米)、紅ずわい蟹、金華ハムエキス、しいたけ、湯葉(遺伝子組換えでない)、ほたて貝柱、大豆、チキンエキス、魚介エキス、食塩、白胡椒、(原料の一部に豚肉を含む)、

栄養成分	<ふかひれ> エネルギー 108kcal たんぱく質 5.8g 脂質 1.3g 糖質 18g 食物繊維 1.5g ナトリウム 293mg(食塩相当量 0.74g) <紅ずわい蟹> エネルギー 103kcal たんぱく質 6.5g 脂質 1.3g 糖質 16g 食物繊維 1.0g ナトリウム 315mg(食塩相当量 0.80g)
発売日	2007年1月19日(金) (数量限定発売)
容量	250g
販売形態	1袋(店舗のみ)/1箱(3袋入り)/徳用3箱
価格 (税込み)	<ふかひれ> 1袋 ¥680 / 1箱(3袋入り) ¥1,950 / 徳用3箱 ¥5,500 <紅ずわい蟹> 1個 ¥600 / 1箱(3袋入り) ¥1,700 / 徳用3箱 ¥4,900
賞味期限	1年間(未開封)

本件に関するお問合せ先:

記事ご掲載の際の「読者のお問合せ電話」(クレジット)は、当番号でお願い致します。

ファンケル ☎ 0120(750)210(料金無料・フリーダイヤル)  
 (株)ファンケル 〒231-8528 横浜市中区山下町 89-1

「商品についてのお問い合わせ」は下記へお願い致します。

広報室 野田 靖  
 TEL:045-226-1230  
 FAX:045-226-1202

株式会社 ファンケル 〒231-8528 横浜市中区山下町 89-1 ファンケルビル