

## ファンケル ニュースレター

2008.4.3 創刊号

ご質問・お問合せ(担当 広報・大塚)  
 TEL 045-226-1230  
 FAX 045-226-1202  
 E-mail [ootsuka@fancl.co.jp](mailto:ootsuka@fancl.co.jp)  
 〒231-8528 横浜市中区山下町 89-1

## INDEX

## 今月の特集

## 今、発芽玄米粉が注目される理由

小麦粉の高騰を受け、米粉が、そしてより栄養価の高い発芽玄米粉に注目が集まっています。発芽玄米粉の上手な利用法などについて、紹介します。

## 今月のトピックス

ファンケルの直営店舗が生まれ変わります  
 ファンケル銀座スクエアに「F'sギャラリー」が登場！  
 ローソンからファンケル監修「元気サラダ」販売開始

## 特集

## 今、発芽玄米粉が注目される理由

～発芽玄米粉で簡単健康クッキングも紹介～

## 小麦の高騰で注目される発芽玄米粉

世界的な小麦価格の上昇を受けて、日本でも4月に輸入小麦が値上げされました。昨年から数えて3度目の値上げで、パンや麺類の値段にも反映し始めています。そんな中で、小麦代替の新しい国産食材として、米粉を使った商品が売れ始めていますが、さらに多くの栄養素を含んでいる発芽玄米粉にも注目が集まっています。

現在、発芽玄米粉の出荷量は、パンなど業務用を中心に推計で年間20～30トン程度。発芽米ならではの、ほんのりとした甘さと香ばしい風味が特徴の発芽玄米粉について、株式会社ファンケル発芽玄米の青砥弘道社長、日本発芽玄米協会の鞆田修一事務局長に聞きました。



(写真右) 青砥弘道 あおと・ひろみち  
 株式会社ファンケル発芽玄米・代表取締役社長

(写真左) 鞆田修一 ときた・しゅういち  
 日本発芽玄米協会・事務局長

### 小麦よりも高い栄養価

発芽玄米粉は、発芽玄米をそのまま粉にしたもの。そのため、発芽玄米と同様に、白米と比べて食物繊維が豊富であり、さらに学習機能の向上に役立つとされるギャバ、肌の老化防止作用があるというビタミンEに似た物質 オリザノール、ビタミンB群の一種で脂肪肝の予防に役立つとされるイノシトールなど、多くの栄養素を含んでいます。

さらに、発芽玄米粉は、小麦粉に比べて保水力が高いため、パンを焼くときに小麦粉に10%ほど混ぜると、もちりしっとりしてイタリアのフォカッチャに似た食感。クッキーやスコーンにも良く合います。最近ではホームベーカリーでパンを焼く家庭も増えているので、家族の健康のために、いつもの粉に発芽玄米粉を混ぜて焼いてみると、新しい発見があるかもしれません。「発芽玄米のよいところは、普段食べているご飯をちょっと変えるだけで、生活自体を変えなくても健康的な要素が増えること」と、青砥さんも手軽さを強調しています。

「家庭用としては、お菓子作りが好きな人などには、これから新しい素材として面白い利用法を考えてもらえるのではと思っています」(青砥さん)

### 発芽玄米粉で食料自給率アップにも貢献

また、食料自給率上昇への取り組みの一環として、米粉パンの学校給食への導入や、地域での米粉を使った料理教室の開催など、米粉の普及活動が全国各地で行われています。しかし、同じ米粉なら白米よりも栄養価の高い発芽玄米粉をもっと使ってほしい、と青砥さん、鴛田さんは話します。

平成18年度にカロリーベースで40%を割ってしまった日本の食料自給率ですが、農水省の試算では、一人が一日に食べる食事のうち、小麦粉食品約7g(ロールパン5分の1個程度)を国産米の米粉食品に代えれば、食料自給率は1%上昇すること。つまり「ロールパンにこれに相当する分の発芽玄米粉を混ぜて焼けば、自給率が1%上昇して40%を回復できます」(鴛田さん)。平成27年度目標の45%達成に向けて貢献できるというわけです。

毎日の食卓は、家族そろって同じものを食べるのが基本。発芽玄米を食生活に取り入れることは「子供にも、お父さん・お母さんの健康にもいいものが含まれており、さらに家族のコミュニケーションにも役立ちます。」(青砥さん)  
新年度から始める発芽玄米生活で、家族の健康と日本の食糧自給率向上を応援してみませんか。

(了)

#### 発芽玄米粉を使ったレシピのご紹介

##### 発芽玄米粉スコーン

材料(7cm円型4個分)

- A(強力粉60g、発芽玄米粉(顆粒タイプ)40g、  
ベーキングパウダー5g、グラニュー糖10g)
- 無塩バター40g、全卵1/2個、牛乳40cc

作り方:

- ・ Aを混ぜ無塩バターを加え、そばろ状になるように混ぜる。
- ・ に全卵、牛乳を加え、良く混ぜまとったら冷蔵庫で30分以上ねかせる。
- ・ を厚さ1cmに伸ばし、直径7cm位の型で円形に抜く。
- ・ 185℃のオーブンで15分焼いて完成。



ファンケルのホームページでは、このほかにもバラエティに富んだレシピを公開中！

<http://www.fancl.co.jp/genmai/index.html>

## ファンケルの直営店舗が生まれ変わります！

94年に直営店舗「ファンケルハウス」を出店。現在では47都道府県に206店舗展開

ファンケルは1980年、防腐剤を使わない「無添加化粧品」を早く直接お客様にお届けするため、通信販売で創業しました。その後、サプリメント、青汁、発芽米などに製品領域を拡大する一方で、お客様の利便性追求のため流通チャネルの多角化にも着手。1995年に静岡県にアンテナショップを直営1号店として開店し、以後、全国で直営店舗を展開して参りました。現在では、直営店舗の数は206店舗(3月31日現在)となり、全国47都道府県すべてで直営店舗を展開しています。

### 立地条件や顧客属性ごとに、業態をリニューアル

ファンケルでは、2008年3月より、既存店のリニューアルを順次実施。店舗の立地や顧客特性ごとに、「美」軸と「健康軸」の2軸に分類し、まずは、「美」軸の展開からスタートさせます。「美」軸では、業態をお客様にあわせて下記の4つのクラスターに分類。店装や品揃えより、お客様との密なコミュニケーションを図ってまいります。

#### 業態クラスター分類

クラスター	位置づけ	お客様層	立地
TOPSTYLE トップスタイル	広告塔・情報発信基地。WEBとリアルを融合させた、新しい顧客コミュニケーションの取り組み	コアのお客様層を中心に20代の比率が高い	都心の集客力の極めて高いエリア
PRESTIGE プレステージ	スタンダードの位置づけにプラスし、さらにカウンセリングの充実を図る。百貨店型店舗に対応	30代後半から40代	百貨店
STANDARD スタンダード	ファンケルの無添加サイエンスを、体験・体感して頂くことを重視し、全国の主要部に展開	20代中心の立地から、30代後半から40代くらいまで立地により幅を持たせる	駅ビル・地下街・専門店・路面など
FAMILY ファミリー	スタンダードの位置づけにプラスし、家族や主婦仲間であそびに来店した際に楽しめる要素を盛り込んだ店舗	20代から40代まで 家族・主婦層が中心	郊外型SC

### 「ファンケルショップ 渋谷東急東横店」がオープン(トップスタイル)

直営店舗リニューアルの「トップスタイル」第一号店として、3月10日、渋谷の東急百貨店東横店の西館2階に、新店舗「ファンケルショップ 渋谷東急東横店」がオープンしました。当社の広告塔・情報発信基地となる「トップスタイル」と位置付けられた同店舗は、白を基調にコーポレートカラーのファンケルブルーを配色した明るさと清潔感のあるビジュアルを採用しています。これまでの顧客層である20代後半～30代のお客様に加え、様々なお客様に当社の「無添加サイエンス」の力を体験・体感していただける店舗です。

さらに、お客様との新しいコミュニケーション手法として、新たに専用WEBサイト「meet-fancl.net」をオープンし、WEBとリアル店舗を融合させた新しい顧客コミュニケーションを図ってまいります。



#### 渋谷店専用サイト「meet-fancl.net」



- meet-fanclメッセージ
- ブログパーツ
- サイト上のスタッフ(天使のキャラクターを使用)
- カウンセリング用クーポン
- 壁紙、スクリーンセーバーのダウンロード機能



## ファンケル銀座スクエアに「F's ギャラリー」が登場！

東京・銀座の「ファンケル 銀座スクエア」の2Fに、4月1日から「F's ギャラリー」が登場します。「ファンケル 銀座スクエア」の1Fホールには、洋画家の田村能里子画伯が描いた銀座でも類をみない壁画「FUN-FUN」があります。

同ギャラリーでは、ファンケル製品の展示やCMの放映に加え、この壁画にまつわる数々の品を展示しています。無料のため、ショッピングの合間に気軽にお立ち寄りいただき、ソファに座ってゆっくりと過ごせる銀座のオアシスとなっています。



## ローソンからファンケル監修「元気サラダ」販売開始！



「蒸し鶏と玉子のバランスサラダ(食物繊維)」

コンビニのサラダで、欲しい栄養素を集中的に補給！

コンビニエンスストアのローソンから、ファンケル監修「元気サラダ」が発売されます。

同商品は、商品ごとに訴求栄養素が明確に表示されており、欲しい時に必要な栄養素をサラダで気軽に摂取できます。

商品は4種類で、「ひじきと雑穀のサラダ(GABA)」(260円)、「シャキネバミックスサラダ(ビタミンC)」(298円)の2種類が4月8日から、「蒸し鶏と玉子のバランスサラダ(食物繊維)」(380円)、「豆乳担々春雨サラダ(コラーゲン)」(298円)の2種類が4月15日からそれぞれ発売され、全国のローソン店舗でお買い求めいただけます。

### 新商品

～睡眠の質を高め、短い睡眠時間でもしっかり休息～  
働く世代向けの睡眠対応ドリンク「すやりん」  
4月21日(月)から新発売



睡眠の質を高め、短い睡眠時間でも効率のよい休息を応援する“働く世代向けの睡眠対応ドリンク「すやりん」(50ml)”を平成20年4月21日(月)からファンケルの通信販売と全国の直営店舗にて新発売します。ファンケル総合研究所で「睡眠の維持」「寝つきの改善」について効果が実証された「セリン」を3,000mg配合。忙しく不規則な生活を送る現代人には最適の1本です。

本件に関するお問合せ先  
株式会社ファンケル 広報グループ  
担当:大塚  
TEL:045-226-1230  
FAX:045-226-1202  
HP:www.fancl.co.jp