

報道関係者各位(新製品情報)

2012 年(平成 24 年)10 月 15 日

発芽玄米、大豆、野菜の栄養を手軽に摂取 「豆乳ポタージュで食べる 発芽米パフtoast」数量限定新発売 「発芽米」の新形態“パフtoast”をお好みの食感で

株式会社ファンケル(本社・横浜市中区、代表取締役社長執行役員・成松義文)は2012 年 10 月 19 日(金)、エネルギー源として機能性が高い「発芽米」を100%使用した発芽米パフtoastと、大豆や野菜の栄養が摂れるポタージュと一緒に食べる「豆乳ポタージュで食べる 発芽米パフtoast」(1,890 円(6 食入り)＜税込＞)を通信販売および直営店舗にて数量限定発売します。

新製品は、アクティブで美しい女性を内側からサポートし、「忙しくて食事に手間をかけられない」「ヘルシーで手軽な食事を摂りたい」という方におすすめの製品です。



エネルギー源として優れた「発芽米」の機能性に着目

「発芽米」は玄米を少しだけ発芽させることで栄養価を向上させたお米で、ビタミンやミネラル、食物繊維、リラックス成分のGABAなど健康に欠かせない栄養成分が豊富に含まれています。さらに「発芽米」は、腹もちが良く、食後の血糖値が白米に比べて上がりにくい、太りにくい食品であることが当社の研究により判明しています。新製品は、栄養価だけでなく、エネルギー源として機能性も高い「発芽米」を、新形態の「パフtoast」という形で製品化しました。

コンセプトは「おいしく、簡単に、バランスよく」

香ばしくサクサクしたパフtoastと一緒に召し上がりいただく豆乳ポタージュは、6 種類以上の野菜と大豆の旨みが溶けこんだ濃厚でクリーミーな「トマトポタージュ」と「パンプキンポタージュ」の 2 種類をご用意。発芽米と大豆、野菜の組み合わせで、体に必要な栄養素を含む食品がバランスよく摂れます。また、お湯を注いで混ぜるだけで簡単に食べられるため、朝食や間食、夜食などにもおすすめです。さらに、1 食当たりのカロリーも 120kcal 以下なので、カロリーが気になる方のカロリーコントロール食としてもお役立ていただけます。

パフtoastとポタージュは別包装のため、パフtoastをポタージュに1 枚ずつ付けてサクサク感を楽しんだり、浸してしっとりやわらかい食感を味わったりと、お好みの食べ方をお楽しみいただくことができます。

(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：成松 義文
設立：1981 年 8 月

本件に関するお問い合わせ

広報グループ 三澤敬之・油井紀理子：045-226-1230

製品詳細

製品名	豆乳ポタージュで食べる 発芽米パフtoast	
容量	1 箱 6 食入り (発芽米パフtoast 6g × 6 袋、パンプキンポタージュ 22g × 3 袋、トマトポタージュ 19.5g × 3 袋)	
価格	1 箱 1,890 円<税込> / 2 箱 3,680 円<税込>	
製品特長	発芽米パフtoast…発芽米ならではの香ばしさと、サクサクした食感が特長のパフtoast パンプキンポタージュ…パンプキン香る濃厚な旨みのクリーミーなポタージュ トマトポタージュ…トマトの酸味と、野菜と豆乳の甘みがバランスよく調和したポタージュ	
原材料	【発芽米パフtoast】 発芽玄米 【パンプキンポタージュ】 野菜(パンプキン、さつまいも、スイートコーン、にんじん、玉ねぎ)、植物油脂末、砂糖、ぶどう糖、果糖、でんぷん、食塩、野菜エキス、調整豆乳粉末(遺伝子組み換えでない)、たんぱく加水分解物、乾燥マッシュポテト、コンソメパウダー、酵母エキス、魚醤加工品、でんぷん分解物、酵母エキス調味料、ミルポアパウダー、食用大豆油、こしょう、うきみ(パセリ)、シナモンパウダー、加工デンプン、クチナシ色素、パプリカ色素 【トマトポタージュ】 野菜(トマト、玉ねぎ、にんじん、パプリカ)、全粉乳、砂糖、果糖、でんぷん、でんぷん分解物、野菜エキス、乾燥マッシュポテト、食塩、チーズパウダー、調整豆乳粉末(遺伝子組み換えでない)、酵母エキス調味料、コンソメパウダー、魚醤加工品、たんぱく加水分解物、こしょう、発酵調味料、うきみ(パセリ)、加工デンプン	
栄養成分表示 (1 食あたり)	【発芽米パフtoast+パンプキンポタージュ】 エネルギー…111kcal たんぱく質…1.7g 脂質…2.0g 糖質…21g 食物繊維…1.2g ナトリウム…520mg (食塩相当量…1.3g)	【発芽米パフtoast+トマトポタージュ】 エネルギー…93kcal たんぱく質…2.5g 脂質…0.89g 糖質…18g 食物繊維…1.2g ナトリウム…521mg (食塩相当量…1.3g)

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、当番号でお願いいたします。

FANCL ☎ 0120(750)210(料金無料・フリーダイヤル)

「製品についてのお問い合わせ」は下記へお願いいたします。

社長室広報グループ 三澤敬之・油井紀理子

TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202