

FANCL

株式会社ファンケル

横浜市中区山下町 89-1 〒231-8528
TEL:045-226-1230
FAX:045-226-1202

報道関係者各位(新製品情報)

2013年(平成25年)2月8日

新宿中村屋と共同開発“発芽米に合うカレー” 「発芽米ごはん&野菜・きのこのキーマカレー 生姜仕立て」 2013年2月20日 数量限定発売



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2013年2月20日(水)、健康に欠かせない栄養成分が豊富に含まれる「発芽米」と、新宿中村屋と共同開発したカレーをセットにした「発芽米ごはん&野菜・きのこのキーマカレー 生姜仕立て」(1,350円(3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。

発芽米に合うカレーを新宿中村屋と共同開発!

「発芽米」100%のごはんをよりおいしくお召し上がりいただくために、新宿中村屋とカレーを共同開発。これまで多くのお客様にご好評をいたしました。今回で第3弾となるカレーの具材には、発芽米のプチプチした食感にあうように、歯ごたえのある野菜やきのこをたっぷり使用。また、発芽米とカレーの相性の良さを実感していただくため、具材はみじん切り野菜のキーマタイプを選択しました。そして、甘味や旨味の強い発芽米に合わせ、健康食材である生姜を組み合わせることでコクと深い味わいとなっています。

女性のおなかにうれしい3つのポイント①ちょうど良い量 ②適度な満腹感 ③快調をサポート

健康意識が高く、発芽米を手軽に試してみたいという女性をターゲットにした同製品のコンセプトは、「おいしい・簡単・ちょうどいい。あなたのおなかにうれしい“発芽米ごはん&野菜・きのこのキーマカレー 生姜仕立て”」。“お茶碗軽く一膳分のごはんと、ちょうど良い量のカレーで、1食当たり314kcalと安心して食べられる”、“適度な満腹感が持続し、お腹がすきにくい「発芽米」を100%使用”、“食物繊維が含まれる「発芽米」を使用したごはんと、10種の野菜・3種のきのこを使用したカレーで、おなかのキレイをサポート”というおなかにうれしい設計にこだわりました。

エネルギー源として優れた「発芽米」を100%使用

「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、白米に比べてGI値*が低く、食後の血糖値の上昇が緩やかなため、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。

*「GI値」…炭水化物を含む食品を食べたときの、血糖値の上がりやすさを表した数値

(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

	発芽米ごはん&野菜・きのこのキーマカレー 生姜仕立て
製品名	
容量	1箱3食入り (発芽米ごはん 140g×3パック、カレー100g×3袋)
価格	1箱 1,350円<税込>/3箱 3,800円<税込>
製品特長	カレーには、野菜10種(トマト、たまねぎ、くわい、にんじん、キャベツ、白菜、大豆もやし、アスパラガス、ブロッコリー、セロリ)、きのこ3種(しいたけ、ひらたけ、マッシュルーム)を使用。牛乳と生クリームを使用し、お子様でも食べやすい辛さに仕立てました。
原材料	【包装米飯】発芽玄米(国内産うるち米)、発芽胚芽米(国内産うるち米) 【カレー】野菜(トマト、たまねぎ、くわい、にんじん、キャベツ、しょうが、白菜、大豆もやし、アスパラガス、ブロッコリー、セロリ、にんにく)、オニオンソテー、きのこ(しいたけ、ひらたけ、マッシュルーム)、鶏肉、カシューなツツペースト、牛乳、ココナツミルク、カレーフン、チキンエキス、クリーム、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩、きのこペースト、カシューナツツパウダー、砂糖、トマトペースト、コーンスターチ、香辛料、酵母エキス
栄養成分表示 (1食 240g当たり)	<ul style="list-style-type: none"> ■エネルギー.....314kcal ■たんぱく質.....8.6g ■脂質.....5.7g ■糖質.....55g ■食物繊維.....4.9g ■ナトリウム.....453mg (食塩相当量.....1.1g)

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