

報道関係者各位(新製品情報)

2014年(平成26年)11月19日

胚芽の大きい栄養豊富な品種を使用 「発芽米 金のいぶき」新発売 冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当にも最適

株式会社ファンケルヘルスサイエンス(本社:横浜市中区、代表取締役社長:田多井 毅)は、白米に混ぜて炊いてお召し上がりいただく、胚芽の大きい栄養豊富な品種を使用した発芽米「発芽米 金のいぶき」<1,080円(税込):1袋(1kg)、490円(税込):1袋(60g×3袋)>を、2014年12月18日(木)より、通信販売、直営店舗および一般流通※にて新発売いたします。

同製品は2014年4月に数量限定で発売し、お客様からの味の評価や継続購入のご意向が高かったことから、このたび定番製品として新発売することになりました。

「発芽米 金のいぶき」は、秋田県で契約栽培された胚芽の大きい品種の玄米を発芽させたもので、炊き上がったごはんが金色に輝くさまから「金のいぶき」と名付けられました。胚芽が通常の玄米の約3倍と大きいため、胚芽の栄養を十分に摂取でき、プチッと弾けるゴマのような独特な食感を楽しめます。

また、「発芽米」の特長であるビタミンやミネラル、「食物繊維」に加え、「フェルラ酸」や「GABA(ギャバ)」、「オリザノール」などの栄養成分も豊富に含まれています。

皆さまにもっと栄養があり、おいしいごはんを召し上がっていただきたいという思いから開発された、ご家庭の炊飯器で白米と混ぜて簡単に炊いて、おいしくお召し上がりいただける製品です。

製品特徴

◆胚芽が大きい品種で栄養豊富

同製品は、「食物繊維」が通常の白米の約6.8倍、「ビタミンE」が約30倍含まれるなど、一般的な白米と比べて栄養価が高いことが特長です。また、認知症予防への期待で注目の成分「フェルラ酸」が約4.7倍、「オリザノール」が約16倍、「GABA(ギャバ)」が約12倍と、白米では摂りにくい、年齢とともに気になる悩みにアプローチする成分も豊富です。

◆もっちりとした炊き上がりで冷めてもおいしい

一般的なうるち米に比べ、アミロースの含有率が低く、もっちりとした炊き上がりです。また、冷めてもおいしく召し上がっていただけることから、おにぎりやお弁当にも適しています。

※一般流通:コンビニエンスストアを除く量販店などの一部店舗



FANCL

(株)ファンケルヘルスサイエンスは、サプリメント・青汁・発芽米などの販売を行う「健康になれるモノ・サービス」を提供するファンケルグループ傘下の事業会社です。

【本件に関するお問い合わせ】

(株)ファンケル IR・広報グループ

三澤敬之・池谷佳子:045-226-1230

製品詳細

製品名	「発芽米 金のいぶき」					
	< 1kg タイプ >			< 個包装タイプ >		
						
価格(税込)	1,080 円(税込)	4,155 円(税込)	8,173 円(税込)	490 円(税込)	1,470 円(税込)	
内容量	1kg	4kg (1kg×4 袋)	8kg (1kg×4 袋)×2	1 袋 (60g個包装× 3 袋)	3 袋セット 1袋(60g個包装 ×3 袋)×3	
販売チャネル	通信販売、 直営店舗、 一般流通※	通信販売、直営店舗				
発売日	2014 年 12 月 18 日 (木)					
原材料名	玄米(秋田県産うるち米)					
栄養成分表示 (100g 当たり)	エネルギー: 343kcal、たんぱく質: 6.5g、脂質: 4.2g、糖質: 68g、食物繊維: 3.4g、 ナトリウム: 0mg、カルシウム: 7.6g、マグネシウム: 107mg、カリウム: 276mg、 ビタミンE: 3.0mg、ビタミンB ₁ : 0.41mg					
内容成分表示 (100g 当たり)	総フェルラ酸: 40mg、オリザノール: 44mg、GABA(ギャバ): 18mg、 総イノシトール: 199mg、IP ₆ : 636mg、					

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」は、当番号でお願いいたします。
ファンケルヘルスサイエンス ☎ 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。
株式会社ファンケル 社長室 IR・広報グループ 三澤敬之・池谷佳子
TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202