



お米を届けて、日本一。
神明



報道関係者各位
プレスリリース

2015年11月4日
株式会社ファンケルヘルスサイエンス
株式会社神明
株式会社はくばく

ファンケルヘルスサイエンス × 神明 × はくばくが共同開発 『まるで白ごはん』『もちぷちごはん』を12月1日より新発売 ～あらかじめ雑穀がブレンドされている新しいお米のカタチ～

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:青砥 弘道)と株式会社神明(本社:神戸市中央区、代表取締役社長:藤尾 益雄)、株式会社はくばく(本社:山梨県南巨摩郡、代表取締役社長:長澤 重俊)は、白米好きにも満足できる健康米の「まるで白ごはん」「もちぷちごはん」の2品を共同開発いたしました。「おいしい」「健康」「手間なく」という3つの価値を同時にお客様へ提供することが可能な新商品は、2015年12月1日より発売元の株式会社神明より全国のスーパーマーケット、インターネットなどで新発売いたします。神明とはくばく、ファンケルヘルスサイエンスは、今後もこれまで以上に、主食を通してお客様のおいしさと幸せと健康を創造して、人々の明るい食生活に貢献してまいります。

【商品詳細】

新商品



まいにち続くおいしさ まるで白ごはん

■ 商品特長

—大麦・発芽胚芽米入りなのに味も見た目もまるで白ごはん—

① 白米にあらかじめ大麦・発芽胚芽米をプラス

“白米プラス”は白米に雑穀がブレンドされた商品で、お客様自身が白米に雑穀をプラスする手間が省け、炊飯したい分量をいつも通りに炊飯器にセットするだけなので簡単。

② 白ベースの雑穀を使用し、炊き上がりはまるで白ごはん

大麦の中でもお米のように白い「純麦」と、発芽玄米の糠を半分だけ削り、白米のように白くつややかでふっくら炊きあがる発芽胚芽米「発芽米 ふっくら^{はくまいじた}白米仕立て」を使用。さらにマンナンヒカリを使用し外観も食感も炊き上がりはまるで白ごはん。

③ 白米ユーザーが気軽に食感と健康感を実感

白米を食べている人も抵抗なくおいしく感じていただけるベストな配合比率。健康とおいしさの両方を実現。

新商品



まいにち続くおいしさ もちぷちごはん

■ 商品特長

—雑穀のもちぷち食感や風味を感じる、白米から一步進んだ雑穀ごはん—

① 白米にあらかじめもち麦・大麦・発芽玄米をプラス





“白米プラス”はすでに白米に雑穀がブレンドされた商品で、お客様自身が白米に雑穀をプラスする手間が省け、炊飯したい分量をいつも通りに炊飯器にセットするだけなので簡単。

② もち麦と発芽玄米をプラスし「もちぷち感」を実現

もち性的大麦を使用する事で「もちもち・ぷちぷち」食感がアップ。味わい深く、プチプチ・もちもちとした食感の発芽玄米とマンナンヒカリを絶妙の配合で白米にプラス。

■商品概要



商品名		まるで白ごはん	もちぷちごはん
内容量		1.8kg	1.8kg
配合内容			
白米(ひとめぼれ)		○	○
大麦(純麦)		○	—
発芽胚芽米 (発芽米ふっくら はくまいじた 白米仕立て)		○	—
発芽玄米(発芽米)		—	○
大麦(もち麦)		—	○
大麦(米粒麦)		—	○
マンナンヒカリ		○	○
特徴	◎スタンドパック／チャック付き包材／脱酸素剤入り		

【大麦とは】

世界的にヘルスクレームが認められている素材です。(アメリカ・カナダ・欧州・韓国・オーストラリア・ニュージーランド) 各国では、下記内容のヘルスクレームが認められています。

- ・食後の血糖値の上昇を抑える
- ・正常な腸機能の維持
- ・コレステロール値の低下
- ・排便促進

【発芽玄米とは】

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株式会社ファンケルヘルスサイエンスの研究により明らかになっています。

*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。

【新ブランド紹介・白米プラスとは？】

おこめをもっとおいしく

白米プラス

「おこめをもっとおいしく」をキーワードに、お米に新しい「価値」を加えた新ジャンルのブランドです。

※「白米プラス」は株式会社神明にて登録出願中の商標です。

日本の食文化を支えてきたお米には、本来産地や銘柄、年産だけではない奥深さがあります。

また食味や食感、色や香り、健康的な側面など、多彩な表情を持っています。

お米を知り尽くした神明がこれからのお米について考え立ち上げたブランド、それが「白米プラス」です。

白米に「新たな価値」をプラスすることで広がる“食べる楽しさ”、“選ぶ楽しさ”を感じていただけます。

【会社概要】

■販売元

「株式会社神明」

所在地 : 〒650-0023 兵庫県神戸市中央区栄町通6丁目1番21号

代表 : 代表取締役社長 藤尾 益雄

URL : <http://akafuji.co.jp/>

お米を届けて、日本一。

神明

■大麦素材

「株式会社はくばく」

所在地 : 〒400-0598 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺1351

代表 : 代表取締役社長 長澤 重俊

URL : <http://www.hakubaku.co.jp>



■発芽玄米素材

「株式会社ファンケルヘルスサイエンス」

所在地 : 〒231-8528 神奈川県横浜市中区山下町89-1

代表 : 代表取締役社長 青砥 弘道

URL : <http://www.fancl.jp/about/fancl/health>



【商品に関するお客様からのお問い合わせ先】

問合せ先 : 株式会社神明 豊田・佐橋・山上

TEL : 03-3666-2040

受付時間 : 9:00~17:00 (土日祝祭を除く)