

報道関係者各位(参考資料)

2016 年(平成 28 年)2 月 23 日

復興支援活動「美と健康の Save the 東北プロジェクト」継続 東北を元気に！復興支援セレクション 3 品限定発売 —東北がはぐくんだ、体にうれしい「おいしさ」を—

株式会社ファンケルヘルスサイエンスは、東日本大震災から 5 年目を迎える今年、復興支援活動「美と健康の Save the 東北プロジェクト」の一環として、大きな被害を受けた岩手、宮城、福島の前災 3 県の前品を販売する「商流による支援」を行い、被災地域の活性化をサポートしています。被災地域の方が真心こめてつくった健康増進に役立つ食品を通じて、多くの方の美や健康をサポートすることを目的として、「くずまきワイン フォーレ・赤／ゆい 2 本セット」、「気仙沼ふかひれスープ 鶏肉入／かに肉入 2 種セット」、「国産有機はちみつ 柘の花／きはだの蜜 2 種セット」の 3 品目を、2016 年 2 月 19 日から通信販売にて数量限定で発売しています。

<製品概要>

くずまきワイン フォーレ・赤／ゆい 2 本セット	気仙沼ふかひれスープ 鶏肉入／かに肉入 2 種セット	国産有機はちみつ 柘の花／きはだの蜜 2 種セット
葛巻高原食品加工株式会社	気仙沼ほてい株式会社	有限会社松本養蜂総本場
		
3,240 円<税込>(720ml×2 本)	3,240 円<税込>(200g×6 袋)	3,478 円<税込>(120g×2 個)
■岩手では古来より滋養強壯の栄養源であった「山ぶどう」を使ったワイン。 ■「フォーレ・赤」はしっかりとした辛口で、「ゆい」はやや甘口の調和のとれた味わい。	■コラーゲンが豊富に含まれるふかひれを贅沢に使用。 ■コク深いしょうゆベースの国産鶏肉入りスープと、あっさりした白湯ベースの紅ずわいがに入りスープ。	■有機の森で採蜜したオーガニックはちみつ。 ■「柘の花」はフルーティーで深みのある味わいが特長で、「きはだ」はキレのあるあっさりした甘さが特長。

「美と健康の Save the 東北プロジェクト」は、ファンケルが美と健康に関する製品と独自の技術で、被災地の人々の心と体をグループ従業員が支援する活動で、2011 年 5 月から継続して実施しています。メイクやネイルサービス、寄付金などを通じた支援だけでなく、被災地域で製造販売する商品を当社でも販売することにより、被災地域の活性化につなげる活動にも取り組んでいます。