

報道関係者各位(参考資料)

2016 年(平成 28 年)3 月 23 日

発芽米の栄養を簡単・手軽に摂取 「発芽米スープごはん」3 種新発売 仕事や家事に忙しい 30～40 代女性がターゲット

株式会社ファンケルヘルスサイエンスは、栄養豊富な「発芽米」をおいしく手軽に食べられる「発芽米スープごはん」シリーズから、「鮭」・「たまご」・「梅」(税込価格:1 袋 各 216 円<メーカー希望小売価格>)の 3 種を、全国の総合スーパーおよびドラッグストアで 2016 年 3 月下旬から順次発売します。



<開発背景>

近年、世帯人数の減少などの影響で、お弁当やお米を使用した加工食品を食べる機会が増えていることに加え、簡便性と個食ニーズに対応したフリーズドライ市場が拡大傾向にあります。また、お米の加工食品は総合スーパーなどで購入される方が多いことから、当社では、一般流通向けの商品として、発芽米を使用した簡単で便利なフリーズドライ食品を開発しました。

<製品特長>

◆栄養成分が豊富に含まれた発芽米を 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 GI 値*の低い「発芽米」は、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

◆「フリーズドライ製法」で、お湯を注ぐだけで簡単に出来たての味いに

簡単に出来たての味いを楽しめる「フリーズドライ製法」なので、時間がないときでも、すぐにお召し上がりいただけます。また、化学調味料、合成着色料・香料、保存料も不使用で、安心してお召し上がりいただけます。

製品詳細

製品名	発芽米 スープごはん 鮭 	発芽米 スープごはん たまご 	発芽米 スープごはん 梅 
発売日	2016 年 3 月下旬		
価格(税込)	1 袋:216 円 (メーカー希望小売価格)		
味	紅鮭の旨味と風味が豊かな 和風スープごはん	ふわふわたまご入り。 まろやかな味わいの 中華風スープごはん	梅肉入りのさっぱりした味わいの 和風スープごはん
原材料名	発芽玄米(北海道産うるち米)、 紅鮭、鶏卵、でんぷん、食塩、鰹 節エキス、鮭エキス、魚醤、酵母 エキス、たん白加水分解物、ね ぎ /トレハロース、酸化防止剤 (ビタミンE)、(一部にえび・小 麦・卵・さけを含む)	発芽玄米(北海道産うるち米)、 鶏卵、ほうれん草、チキンエキ ス(チキンエキス、食塩、デキスト リン、チキンオイル、その他)・で んぷん、食塩、鰹節エキス、オニ オンパウダー、たん白加水分解 物、しいたけ、ごま、ホタテエキ ス、酵母エキス /トレハロース、 酸化防止剤(ビタミンE)、(一部 に小麦・卵・ごま・鶏肉を含む)	発芽玄米(北海道産うるち米)、 梅(梅、食塩)、でんぷん、みつ ば、たん白加水分解物、鰹節エキ ス、梅酢、鰹節エキスパウダ ー、昆布エキス、酵母エキス / トレハロース、酸化防止剤(ビタミ ンE)、(一部に豚肉を含む)
栄養成分表示 (1 食 17g 当たり)	エネルギー:65kcal たんぱく質 :2.3g 脂質 :0.82g 炭水化物:12g (糖質:12g、食物繊維:0.41g) 食塩相当量:1.0g	エネルギー:65kcal たんぱく質 :1.8g 脂質 :1.0g 炭水化物:13g (糖質:12g、食物繊維:0.51g) 食塩相当量:1.0g	エネルギー:62kcal たんぱく質 :1.3g 脂質 :0.44g 炭水化物:14g (糖質:13g、食物繊維:0.56g) 食塩相当量:1.0g
お召し上がり方	① 中身を深めの器の中に入れます。 ② 熱湯約 140mlを注ぎ、よくかき混ぜます。		

お客様からの製品に関するお問合せ先

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)
 受付時間:月～土/朝9時～夜9時 日・祝日/朝9時～夕方5時

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 社長室 広報グループ 油井紀理子・梅田靖子
 TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202