

報道関係者各位（企業情報）

2022年8月15日

## きらら 全国の雲母保育園と食育の可能性に挑戦

### 「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」を開催

株式会社ファンケルは8月15日（月）から、株式会社モード・プランニング・ジャパンが運営する雲母保育園（本社：東京都中央区、代表取締役：村越 秀男）にて、「ファンケル発芽米」を使ったメニューコンテストを開催します。雲母保育園の全68園それぞれがメニューを企画・開発し、ファンケルと雲母保育園で審査します。グランプリを獲得したメニューは、ファンケルが運営する玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」にて提供されます。

本コンテストを通じて、健全な食生活をサポートする「食育」を行うとともに、「ファンケル発芽米」が持つ栄養や機能への認知を高めてまいります。



「ファンケル発芽米」を食べる雲母保育園の園児



「ファンケル発芽米」を使ったメニューを考える職員

#### ■ 「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」について

##### <コンテスト概要>

- ・ 目的：メニュー開発を通じて「発芽米」の良さを発信するとともに、健康な心身を作る食のありかたを提案すること
- ・ テーマ：「ファンケル発芽米」の特長を生かしたメニュー
- ・ 開発条件：①発芽米を使用／②雲母保育園の考える「食育」として望ましいこと
- ・ 審査方法：ファンケルと雲母保育園で協議の上決定する
- ・ 参加者：雲母保育園全68園
- ・ 審査基準：①斬新さ／②発芽米の特長を生かしているか／③大人も子供も楽しめるメニュー

##### <今後のスケジュール（予定）>

- ・ 8月15日（月）～9月2日（金）：メニュー企画書の審査
- ・ 9月5日（月）：優勝メニュー決定
- ・ 10月1日（土）～：ファンケル銀座スクエア B1F「FANCL BROWN RICE MEALS」にて限定販売

## ■ファンケルが取り組む「食育」について

当社では、2018年6月に「サステナブル宣言～未来を希望に～」を策定し、重点テーマの一つに「健やかな暮らし」を掲げています。ファンケルグループ VISION2030「世界中をもっと美しく、ずっと健やかに、そして世界中で愛される会社に」を目指し、独自性のある製品・サービスを通じ、世界中の人々の健康寿命の延伸と生活の質（QOL）の向上への貢献を実現したいと考えています。達成すべき目標として「2030年までに日本人が健康のためにサプリメント・健康食品で対処する割合を50%にする」ことを設定。その達成のための具体策の一つとして、健やかな身体と心を育むための「栄養」の大切さを啓発するセミナーや食育活動を積極的に推進しています。

- ・ファンケルのサステナビリティ活動についてはこちら

<https://www.fancl.jp/sustainable/index.html>

### ◆参考：「雲母保育園」について

自ら健康を作り出し、豊かな食生活の実現を目指す「食育」を実践する保育園。管理栄養士・栄養士が、食材選びから献立作成、調理まで責任を持ち、バリエーション豊かな給食を提供しています。全国すべての園に栄養士を複数名配置している、業界でも珍しい保育園です。また「輝く大人が輝く子どもを育てる」という考えのもと、職員の個性も大切にしています。



「ファンケル発芽米」を給食で採用しており、20年以上継続して使用しています。

- ・雲母保育園ホームページはこちら

<https://www.kirara-hoikuen.com/>

### ◆参考：「ファンケル発芽米」について



玄米を当社の独自製法でゆっくり発芽させた、豊富な栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米です。健康で元気な毎日を応援するGABA（ギャバ）、腸内環境を整える食物繊維、サビから守るビタミンE、体を整えるミネラル類などが含まれています。甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長のお米です。

- ・公式サイト：<https://www.fancl.co.jp/genmai/kodawari/>

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 広報部

TEL：045-226-1230 FAX：045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>