

2022年9月14日

株式会社モード・プランニング・ジャパン

代表取締役 村越 秀男

株式会社ファンケル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」優勝メニューが決定しました

当社が運営する雲母保育園と株式会社ファンケル(本社：神奈川県横浜市、代表取締役：島田 和幸)が共同で開催していた「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」の優勝メニューが決定しましたのでお知らせいたします。

全国の雲母保育園 68 園それぞれがメニューを企画・開発し、計 150 のメニューが開発され、ファンケル社及び雲母保育園にて審査しました。最優秀賞・優秀賞・特別賞を受賞したメニューは、ファンケル社が運営する玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWNRICE MEALS」にて 10 月より提供されます。このメニューの売り上げの一部は、子どもたちにあたたかな食事や居場所を提供している全国の“こども食堂”を支えている団体、「認定 NPO 法人 全国こども食堂支援センター・むすびえ」に寄付をいたします。

受賞メニューの紹介

【最優秀賞】

Gマジック(横浜東戸塚雲母保育園 管理栄養士考案)

ファンケル発芽米を春巻き風に仕立てました。食具を使いこなせない年齢のお子様でも自分で食べられます。最終審査をしたファンケル社代表取締役 社長執行役員 CEO 島田様からは、「お米ならではのモチモチした食感を感じ、とてもおいしい。3種のソースで味を変えることができ、大人も好きな味なので、お子様と一緒に楽しく食べることもできる」との評価を頂きました。



*横浜東戸塚雲母保育園コメント

最優秀賞との連絡を受けた際は、職員みんなで飛び上がって喜びました。アイデア考案から試食、メニューの見せ方まで、職員全体で楽しみながら、常に前を向いた議論ができました。おいしい一品になったため、多くの方に召し上がってほしいです。

【優秀賞】

発芽オムライス(世田谷喜多見雲母保育園 管理栄養士考案)

ファンケル発芽米などの材料でライオンの顔をあしらいました。卵を使わず、南瓜でオムライスを表現することで、アレルギーにも対応しています。ファンケル社島田社長からは、「卵を使わずアレルギー対応している

ところに工夫を感じる。見た目も可愛いので、レストランでも写真映えすると思う」とのコメントを頂きました。

*世田谷喜多見雲母保育園コメント

園在籍の3名の各管理栄養士・栄養士がメニューを考案し、職員全体で試食・議論した結果、優秀賞を頂き、嬉しく思います。FANCL BROWNRICE MEALSでの提供とのことで、特に見た目にもこだわり、日頃の献立作成・メニュー開発とは違う楽しさが感じられました。



【特別賞】

発芽米ブリュレ(東船橋雲母保育園 管理栄養士考案)



ファンケル発芽米の食感を生かしたクレームブリュレを開発しました。発芽米のプチプチ感、カラメルのパリパリ感の2つの食感を楽しむことができます。ファンケル社島田社長からは、「老若男女問わず、好きな味わい。お子様含め、絶対皆さんに喜ばれるメニューだと思う」とのコメントを頂きました。

*東船橋雲母保育園コメント

日頃より、世界の料理に触れてほしいとの思いから、毎月変わり種メニューを献立に取り入れています。以前、給食でスペインのお米のデザート、アロス・コン・レチュエを提供した経験を活かし、より親しみがあり、かつ華のあるメニューにしたいと考案しました。職員全体で自信をもってコンテストに挑んだ結果が実り、嬉しく思います。

「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
開発要件	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

【今後の予定】

最優秀賞、優秀賞、特別賞に輝いたメニューは、10月1日より、ファンケル銀座スクエア B1F 「FANCL BROWN RICE MEALS」にて限定販売されます。

雲母保育園が取り組む「食育」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：<https://www.kirara-hoikuen.com/>

<参考：ファンケルが取り組む「食育」について>

株式会社ファンケルでは、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：<https://www.fancl.jp/sustainable/index.html>

<参考：「ファンケル発芽米」について>



玄米をファンケル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/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社モード・プランニング・ジャパン 社長室

TEL：03-6847-5787 / FAX：03-6847-5889

HP：<https://www.m-p-j.com/>