

2023年7月11日

腸から未来を変えていこう！「ビフィズス菌トレ」プロジェクトコラボ企画

森永乳業×ファンケル

腸内ケアに特化したスペシャルコラボメニューを提供

7月14日(金)～8月10日(木) 期間限定で
ファンケル直営レストラン「FANCL BROWN RICE MEALS(東京銀座)」で実施

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:大貫 陽一)と、株式会社ファンケル(本社:神奈川県横浜市中区、代表取締役社長執行役員CEO:島田 和幸)は、「内臓脂肪の日(7月14日)」にちなみ、ファンケル銀座スクエア B1F の「FANCL BROWN RICE MEALS」にて、7月14日(金)～8月10日(木)の平日ランチ限定でスペシャルコラボメニューを提供します。

このたび、50年以上にわたってビフィズス菌や腸内フローラの研究に取り組んできた森永乳業と、食やサプリメントからお客様の「不」を解消してきたファンケルがコラボレーションし、お客様に健康づくりのサポートを行う今までにないスペシャルメニューを共同開発しました。

近年注目が集まっている「シンバイオティクス^{※1}」を気軽に取り入れていただくことができ、グルテンフリーの玄米イタリアン「FANCL BROWN RICE MEALS」ならではの、味にもこだわった料理をお楽しみいただけます。本コラボ企画では、全2種類の期間限定メニューを数量限定でご用意しています。ぜひ驚きの食体験をご堪能ください。

※1 シンバイオティクスとは

プロバイオティクス(probiotics)とプレバイオティクス(prebiotics)を組み合わせたもの。ビフィズス菌や乳酸菌など人の腸などに有益な生菌(プロバイオティクス)と一緒に難消化性オリゴ糖や水溶性食物繊維など有用菌の増殖を促進するプレバイオティクスを摂取することで、双方の機能を相乗的に発揮できると考えられています。



森永乳業×ファンケル 平日ランチプレート

<スペシャルコラボメニュー実施概要>

- 日 程:2023年7月14日(金)～8月10日(木) ※平日数量限定
- 提供時間:平日、ランチタイムのみご提供 11:30～16:00(15:30 ラストオーダー)
- 場 所:ファンケル銀座スクエア B1F 「FANCL BROWN RICE MEALS」
(住所:東京都中央区銀座5丁目 8-16)
- ご提供メニュー:平日ランチプレート 1,850円(税込)、ケールティラミス 700円(税込)

1. コラボレーションの背景

森永乳業は、2020年6月より開始した「ビフィズス菌トレ」プロジェクトにて、ビフィズス菌に関する情報を発信するとともに、トップアスリートを中心にビフィズス菌摂取による腸内環境の改善や腸内フローラの継続調査などによりサポートしています。

このたび、「食のおいしさ・楽しさ」と「健康・栄養」の両立を目指し、新たな価値創出を目指す森永乳業と、日々の美容や健康づくりに良いとされる食材に真摯に向き合い、新しい価値を提供してきたファンケルは、両社がこれまで培ってきた知見を生かした今までにないメニュー提案や食体験の提供を通じて、「お客様に健康づくりのサポートや腸内環境への啓発活動を行い、お客様の健康で幸せな生活に貢献したい」という共通の思いから今回のコラボレーションの実現に至りました。

2. 森永乳業×ファンケル スペシャルメニュー

ファンケルのケール青汁「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」とファンケルの発芽米を使った限定メニューをご提供します。「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」には森永乳業の『**ビフィズス菌 BB536**』が含まれており、機能性関与成分の『**ビフィズス菌 BB536**』が腸内環境を良好にし、腸の調子を整えます。また発芽玄米は白米と比較して食物繊維が豊富に含まれているため、ビフィズス菌と一緒に摂取することで、ビフィズス菌の機能をサポートします。近年注目の「シンバイオティクス^{※1}」を取り入れたメニューです。



平日ランチプレート 価格：1,850円（税込）

大人気の平日ランチプレート、期間中は前菜プレート内で提供している「ケールジュース」に「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」を使用しています。メインは5種類からセレクト、おすすめは食物繊維や、GABA（ギャバ）など健康成分を含むファンケル「発芽米金のいぶき」を使用したリゾット。

※ケールジュースは、平日ランチプレートご注文のお客様全員に提供しております。



ケールティラミス 価格：700円（税込）

店内で手作りしているグルテンフリードルチェ。イタリアンドルチェの定番ティラミスは人気のデザート。期間中は「野菜と乳酸菌とビフィズス菌がとれる青汁」を使用しています。抹茶ティラミスのような鮮やかな色合いと、ケール本来の野菜の甘みを活かし、さっぱりとしたティラミスに仕上げました。スポンジには、玄米粉を使用しています。

※平日ランチプレートご注文のお客様 セットドルチェ&ドリンク 700円

※ドルチェ&ドリンクセット 1,200円

<参考情報>

1. 「ビフィズス菌トレ」プロジェクトとは

ビフィズス菌に食事や運動を組み合わせることで、大腸の腸内環境をカラダの内と外から、より健やかな状態へ導くトレーニングです。

「ビフィズス菌トレ」ウェブサイトでは、『知識・運動・食事』にまつわる、さまざまなコンテンツを公開しています。腸内フローラやビフィズス菌についての疑問に、ビフィズス菌研究のスペシャリスト・森永乳業の小田巻博士がズバツとお答えする「知」に関するコンテンツや、ちょっとした時間ででき、腸の元気につながる簡単なエクササイズ「動」のコンテンツ、腸内環境を良くするためには欠かせない「食」に関するコンテンツなどを公開しています。 「ビフィズス菌トレ」ウェブサイト https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/b-kin-training/



2. 森永乳業のビフィズス菌

●ビフィズス菌

ビフィズス菌は主にヒトや動物の腸内にすんでおり、酢酸や乳酸といった有機酸を生成し、腸内環境を整えます。ビフィズス菌は健康に役立つ善玉菌の代表格です。腸内フローラのバランスは、加齢に伴って変化し、年齢を重ねると腸内のビフィズス菌が減少することがわかっています。

●ビフィズス菌 BB536

森永乳業の「ビフィズス菌 BB536」は、1969年に乳児から発見された、ヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌です。一般的にヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌は酸や酸素に弱いのですが、「ビフィズス菌 BB536」は酸や酸素に強く、ヨーグルトをはじめ、サプリメントなど多くの商品に活用されています。



<ビフィズス菌 BB536>

3. 「FANCL BROWN RICE MEALS」について

FANCL BROWN RICE MEALS はファンケル直営のレストランです。玄米をもっとおいしく食べてほしい、そんな想いから銀座にグルテンフリーの玄米イタリアンレストランを2019年にオープン。FANCL 発芽米や玄米を使用した、自家製玄米パスタやリゾットなどが人気メニュー。その他にも、FANCL ケール青汁を使用したドリンクなど、美容や健康意識の高い女性を中心に多くのお客様にご利用いただいております。

会員 400 万人が選ぶ OZmall AWARD 2023 首都圏ランチ予約数年間ランキング第 2 位獲得。



4. 「内臓脂肪の日(7月14日)」とは

7月14日は、ファンケルが「内臓脂肪の日」として記念日制定をした日程です。「令和元年国民健康・栄養調査^{※2}」によると、男性の約3人に1人、女性の約5人に1人が肥満(BMI25以上)であると言われています。そこで、高めのBMI対策サプリメント「内脂サポート」の認知をさらに拡大させるとともに、おなかの脂肪を減らすことの重要性をお伝えし、健康寿命の延伸に貢献まいります。

※2 令和元年国民健康・栄養調査(<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000687163.pdf>)