

報道関係者各位

2013年8月吉日

食物繊維配合、1食 90kcal でおいしく手軽にカロリーコントロール

『発芽米スープごはん 鮭と野菜の塩麴仕立て』

2013年8月20日(火)新発売
～「塩麴」が入り、旨味とコクがアップ～

株式会社ファンケルでは、「発芽米」を使用した、お湯を注ぐだけで簡単に食べられるフリーズドライタイプの『発芽米スープごはん 鮭と野菜の塩麴仕立て』(3食入り/980円<税込>)を2013年8月20日(火)より新発売いたします。

このたび、新発売をする『発芽米スープごはん 鮭と野菜の塩麴仕立て』は、しめじやキャベツ、ネギなどの歯ごたえのある具材に加え、食物繊維を配合しました。また、旨味やコクを引き立てる「塩麴」を入れることでおいしさもアップし、ダイエット中の心強い味方となります。

<商品特長>

◆栄養価豊富な発芽米を使用

玄米をほんの少し発芽させた発芽米は、白米に比べてビタミン・ミネラルや食物繊維なども豊富に含んでいる他、リラックスや学習能力をサポートする成分として期待される「GABA(ギャバ)」を白米の約10倍も含んでいます。

◆1食あたり90kcal ダイエット中や間食・夜食に最適

1食あたり90kcalとヘルシー。また、「発芽米」は白米に比べ、腹もちがよく、食後の血糖値も上がりにくいいため、太りにくい食材といえます。さらに、満腹感に必要な不可欠な咀嚼を促すために、お米の食感をよくし、歯ごたえのある具材(しめじ、キャベツ、ネギなど)を使用しました。腹もちがよく太りにくい「発芽米スープごはん」は、食べ過ぎた後やダイエット中などのカロリーコントロールにお役立ていただけます。

◆簡単でおいしく食べられるフリーズドライ製法

フリーズドライ製法は、お湯をかけて簡単に食べられるだけでなく、加熱工程が少ないことで、栄養成分や風味が維持できるという特長があります。「発芽米スープごはん」は、出来立ての風味をそのままに、手軽においしくお召し上がり頂けます。



<商品仕様>

商品名	発芽米スープごはん 鮭と野菜の塩麴仕立て		
内容量 (1袋 25g)	1袋 <店舗のみ>	3袋	6袋
価格(税込)	330円	980円	1,890円
原材料名	発芽玄米(国産うるち米)、キャベツ、難消化性デキストリン、塩麴、鶏卵、ぶなしめじ、にんじん、ねぎ、鮭、醤油、食塩、発酵調味料、ゆず、でんぷん、砂糖、酵母エキス粉末、かつお節粉末、昆布粉末、酸化防止剤(ビタミンE)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		
栄養成分表示 (1食 25g当たり)	エネルギー…90kcal、たんぱく質…2.7g、脂質…0.78g、 糖質…16g、食物繊維…3.4g、ナトリウム…543mg(食塩相当量…1.4g)		