

2024年6月12日

6月は「牛乳月間」！体調管理が気になる梅雨時期に嬉しい“からだケア”メニュー 「森永乳業×ファンケル スペシャルコラボレシピ」を共同開発 6月3日(月)よりファンケル社員食堂にて一部メニューを提供

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、両社製品を使ったコラボレシピを共同開発しました。開発したメニューは、6月3日(月)から6月28日(金)までの期間限定でファンケル社員食堂「ファンケル学べる健康レストラン」にてファンケルの社員向けに提供しているほか、6月12日(水)14時より森永乳業ウェブサイトにて家庭用レシピとしても一般公開します。

このたび、体調管理が気になる梅雨時期の皆さまの“からだケア”に貢献したいという想いのもと、「食のおいしさ・楽しさ」と「健康・栄養」の両立を目指す森永乳業と、健康経営の一環として社員食堂で従業員の健康を考えたメニューを提供しているファンケルのコラボレーションが実現しました。

「牛乳月間」でもある6月にちなんで、毎日のからだケアのための栄養にこだわったミルク「PREMiL(プレミル)」の乳の栄養を活用したレシピを、ファンケル社員食堂のメニュー開発にも携わった料理家の小山浩子先生に監修いただきました。

<ファンケル社員食堂での提供メニュー>



「発芽米のプレミル炊き」「ケールとプレミルの冷製スープ」「プレミル仕込みのケールゼリー」の3品を、ファンケル社員食堂「ファンケル学べる健康レストラン」にてファンケル健康メニューとして展開します。ファンケル健康メニューとは、「塩分2g前後、野菜量120g以上、食物繊維6g以上、カロリー650kcal以下」に加えて、ファンケルの発芽米と青汁を使用したメニューのことです。このメニューに「PREMiL」を組み合わせることで、カルシウムやタンパク質などを強化しています。社員の健康を考え、おいしさと両立させたメニューとなっています。

画像左下:発芽米のプレミル炊き、右上:プレミル仕込みのケールゼリー、右下:ケールとプレミルの冷製スープ

<家庭用スペシャルコラボレシピ>



「ケールとプレミルの冷製2色スープ」

材料3つ、調理器具なし、冷蔵庫で1時間待つだけの簡単レシピ。

「PREMiL」の容器に「1日分のケール青汁」とコンソメを入れて、振るだけ！

ご家庭でも簡単に作れる“からだケアレシピ”5品(主食・主菜・副菜・スープ・デザート)を、6月12日(水)14時より森永乳業ウェブサイト内「PREMiL」ブランドサイトにてご紹介します。

5品すべてに、森永乳業の「PREMiL」とファンケルの「1日分のケール青汁」を使用し、少ない食材で手軽に作れるシンプルなレシピとなっています。中でも「ケールとプレミルの冷製2色スープ」は、「PREMiL」の容器を活かした調理器具不要の簡単レシピです。

URL: <https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/premil/recipe/>

<レシピ監修>

小山浩子／料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター



大手食品メーカー勤務を経て 2003 年にフリーに。全国での講演活動、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHK をはじめ健康番組出演等幅広く活動。

料理家としてのキャリアは 30 年以上。これまで指導した生徒は 7 万人以上に及ぶ、メディアで話題の乳和食の開発者でもある。著作も多数あり、『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』（主婦の友社）で 2014 年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第2位、『はじめよう乳和食』（日本実業出版）で 2019 年ミルク&チーズ部門世界第2位を受賞。栄養と作りやすさに配慮したオリジナルミルクレシピファンも多い。

●小山浩子先生 コメント

「PREMiL」と「1 日分のケール青汁」を掛け合わせたら、栄養も美味しさも叶う最強のタイプ食ができるのではというアイデアから生まれたコラボレシピ。苦労したのは、スープとしての味の方向性です。

素材の色を生かし、「PREMiL」の甘み、ケールのほのかな苦みがしっかりと美味しさにつながる調味料選び。丁寧な試作を重ね、最終的には、美味しさも栄養も叶うスープが完成しました。「PREMiL」のボトルの中で合わせるだけの調理工程にこだわったのは、忙しい毎日の中でストレスなく作っていただきたいと思ったからです。ご紹介したスープが日々のからだケアのお役に立てましたら、こんなに嬉しいことはありません。

<参考情報>

1. 森永乳業「PREMiL」について

毎日のからだケアのための栄養にこだわったミルクです。

牛乳の 2 倍のカルシウム(当社商品「森永牛乳」比)を配合し、たんぱく質と一緒に効率よくカルシウムも摂取できます。また、健康力をサポートする『シールド乳酸菌[®]』も配合しています。沖縄を除く全国にて販売中です。



①商品名	PREMiL
②種類別／名称	乳飲料
③内容量	720ml
④エネルギー	113kcal(コップ 1 杯(200ml) 当たり)
⑥保存方法	要冷蔵 10℃以下
⑦賞味期限	18 日間
⑧主要売場	量販店、ドラッグストア

ラインアップ(2024 年 6 月 12 日時点)



「PREMiL」「PREMiL Powered by ビヒダス」「PREMiL スキム」

2. ファンケル社員食堂「ファンケル 学べる健康レストラン」について

2017 年 8 月から運営しているファンケル本社ビル 1 階にある社員食堂。従業員の健康維持のために開発した健康メニューを提供しています。健康メニューとは、「塩分 2g 前後、野菜量 120g以上、食物繊維 6g以上、カロリー 650kcal 以下、ファンケルの健康食品である発芽米や青汁の使用」を特徴としたメニューです。毎日の食事から従業員の健康をサポートすることで、健康寿命を延ばし、健康経営のさらなる推進を目指して運営しています。

3. ファンケル「1 日分のケール青汁」について

契約農家で丁寧に栽培されたこだわりの国産ケールを 100%使用した粉末タイプの青汁。1 杯で 1 日分の緑黄色野菜量(ケール生葉 120g分)を使用しています。毎日の食事で不足しがちなビタミンやミネラル、食物繊維など、ケールのさまざまな栄養を凝縮。ファンケル独自製法で溶けやすく、サラッとしたのどごしが特徴です。

4. ファンケル「発芽米」について

ファンケルの発芽米は玄米を独自製法でゆっくり発芽させた、栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米。健康で元氣な毎日を応援する GABA(ギャバ)、食物繊維、ビタミン B1、マグネシウムなど、体の健康維持をサポートするさまざまな栄養があり、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。

5. 牛乳月間について

2001 年、国連食糧農業機関(FAO)は牛乳に対する関心を高めると同時に、酪農・乳業の仕事を多くの方に知ってもらうことを目的として、6 月 1 日を「世界牛乳の日 (World Milk Day)」とすることを提唱しました。これにちなんで、日本では、2007 年に日本酪農乳業協会(現・一般社団法人 Jミルク)が 6 月 1 日を「牛乳の日」、6 月を「牛乳月間」と決めました。