

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2023年6月19日

いつもの“食べる”を考えるオトナの食育イベント「Think!FOOD」 キッチンカーグルメ「Think!FOOD ランチ」にて「ダイズライス」使用メニュー販売！ 2023年6月24日(土)25日(日)神戸ハーバーランド umie にて開催 —新発想の主食「ダイズライス」でより栄養バランスのいい食事へ—

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長執行役員:福井正一)は、2023年6月24日(土)25日(日)に開催される食育イベント「Think!FOOD」にて、大豆を主原料にしたお米状の食品「ダイズライス」を提供し、キッチンカーグルメ「Think!FOOD ランチ」内メニューとして「Mr. Shrimp」とコラボレーションいたします。

「Think!FOOD」とは、若い世代に、自身の健康・食に関心をもってもらうため「コンビニ昼食」をテーマに、毎日の食事の栄養バランスをチェックできる体験イベントです。フジッコは、「食べとう?KOBE」プロジェクトメンバーとして、今後も食育イベントなどの様々な取り組みを通して、食に関する課題解決に努めてまいります。



The poster features the Fujikko logo and the text "KOBE Think! FOOD" with a plus sign. It includes the dates "2023 6.24 SAT. - 25 SUN." and the time "11:00 ~ 17:00". A central graphic shows a brain composed of various vegetables and fruits. A yellow box on the right says "同時開催 Think FOOD LUNCH" and mentions a collaboration with a local company. At the bottom, it lists the venue "神戸ハーバーランド umie センターストリート1F 中央特設会場", capacity "定員 各日200名程度", and "参加料 無料".

食育イベント「Think!FOOD」開催にあたり、炭水化物だけでなく「たんぱく質がちゃんと摂れること、野菜がしっかり摂れること、塩分を摂りすぎないこと」をコンセプトに、キッチンカー「Mr. Shrimp」とコラボレーションし、栄養バランスにこだわったランチメニューを提供します。「どろソースシュリンプ&ダイズライスボール」は、まるでお米のように食べられる新感覚の大豆食品「ダイズライス」をご飯に混ぜることで、たんぱく質量をアップさせた、栄養バランス5ツ星のメニューです。本メニューは、「Think!FOOD」開催2日目となる6月25日(日)に先着100食限定で発売いたします。

■「Think!FOOD」概要

若い世代に自身の健康・食に関心をもってもらうため、「コンビニ昼食」をテーマに、毎日の食生活の中で摂取できている栄養バランスを学べる、神戸市主催の体験イベントです。

イベントでは、コンビニ風ポップアップショップで、商品を模した食品サンプルをかごに入れて自身の普段の食生活の栄養バランスチェックができる「Think!FOOD マート」や、「食べとう?KOBE」とコラボしたイベント限定メニューを販売しているキッチンカー「Think!FOOD ランチ」が体験できます。



「どろソースシュリンプ&ダイズライスボール」

開催日時：2023年6月24日(土)、25日(日) 11:00~17:00

開催場所：神戸ハーバーランド umie センターストリート1階 中央特設会場

参加費：無料（キッチンカーでのランチは有料です）

申込：不要（プレゼントは各日先着200名分を用意しています）

内容：1) コンビニ風ポップアップショップが出現！「Think!FOOD マート」
2) キッチンカーでおいしく栄養バランス5ツ星！「Think!FOOD ランチ」※

※1台あたり先着100食限定発売

協賛企業：食べとう?KOBE（エム・シーシー食品株式会社、オリバーソース株式会社、カネテツデリカフーズ株式会社、ケンミン食品株式会社、生活協同組合コープこうべ、フジッコ株式会社、株式会社マルヤナギ小倉屋、六甲バター株式会社）、グリコピア神戸

■「ダイズライス」とは

ダイズライスはまるでお米のように食べられる新感覚の大豆食品です。

- ✓ 歯ごたえのある食感が楽しめるお米のような見た目の大豆食品
- ✓ お米よりも高タンパク質、低糖質なのに満足感が得られる食べ応え。
1食(150g)あたりタンパク質24.3g、糖質7.2g ⇒ お米と比べてタンパク質6.4倍、糖質86%オフ※
※「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」うるち米(水稻めし・精白米)とダイズライスプレーンの比較
- ✓ ほんのり優しい大豆の甘みと風味で、毎日食べても飽きない味わい
- ✓ 「もちもち」と「プチプチ」の両方が感じられる楽しい食感
- ✓ レンジで温めるだけの冷凍タイプ、ご家庭で調理する乾燥タイプの2種類の品揃え

Beanus ダイズライスオフィシャルサイト：<https://www.bean-us.jp/>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/beanus_official/

公式 Twitter：<https://twitter.com/BeanusOfficial>

コミュニティサイト：<https://beanus.commmune.com/>

■地元企業・団体と神戸市の連携プロジェクト「食べとう?KOBE」とは

令和2年度に神戸市が実施した事業「KOBE子育て応援レシピ」に参画した企業が「食課題解決のために、企業同士が連携すれば、もっとできることがあるのではないか」と議論を重ね、神戸市内に本社を

構える食品関連企業等 9 社が、市民の食課題解決のためのプロジェクトチームを結成。神戸の食に関する課題に対し、地元企業・団体と神戸市が連携することで、課題解決に向けた情報共有・発信・活動を行っています。