

フジッコ おまめセミナー
アンチエイジングスイーツ・お豆」の新展開 好評のうちに終了
「おまめさん」を使った新メニュー「豆スイーツ・豆ブレッド」をご提案

謹啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

フジッコ株式会社（本社 神戸市中央区 / 代表取締役社長 福井正一）は、去る 6 月 23 日（金）グランドハイアット東京にて、メディア関係者を対象に“フジッコ おまめセミナー アンチエイジングスイーツ・「お豆」の新展開”を実施いたしました。セミナー当日は 75 名の方々にご参加頂き、ご好評のうちに終えることができましたことをご報告いたします。

本セミナーでは、煮豆の需要拡大を目指して、メディアの皆様にお豆の健康効果をあらためて知って頂くとともに、新たな利用法を「豆スイーツ・豆ブレッド」というメニューでご紹介させて頂きました。

セミナーでは、福島道広先生（帯広畜産大学助教授・農学博士）、本多京子先生（医学博士・管理栄養士）、辻口博啓シェフ（モンサンクレール・オーナーシェフ）の 3 氏にご登壇頂き、お豆の機能性や素材としての魅力をご紹介頂きました。福島道広先生からは、食物繊維に似た働きをする豆の成分“レジスタントスターチ”について、本多京子先生からは、煮豆を「栄養効果を持った自然の甘味料」として使用するという新しい視点からお話を頂き、多くのメディアの関心を引きました。そして辻口博啓シェフからは、お豆の「スイーツ素材」としての新たな可能性についてお話頂き、今回のために開発いただいた「おまめさん」を使用したスイーツを例に挙げながら「煮豆がスイーツの素材としてこんなに優れているとは思わなかった。身近にありすぎて見落としていた。」とのコメントを頂きました。

セミナー終了後の試食会では、「おまめさん」をつかった豆スイーツ・豆ブレッドを試食して頂き、実際にそのおいしさや手軽さを体験して頂きました。辻口シェフからご提供頂いた 3 品『きんとき豆の豆乳プリン』『黒豆のダコワーズ』『虎豆のムースショコラ』はどれも人気が高く、その他にご用意した簡単レシピ 8 品の中では『黒豆入りカスピ海ヨーグルト』が手軽さ・おいしさの両面から高い人気を得ました。

フジッコでは今後とも、「おまめさん」を中心に様々な商品や健康情報を発信していきます。今度ともご愛顧のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

謹白

<セミナー当日の様子>



セミナーには75名ものご出席を頂き、セミナー後には多くの質問が寄せられました。



試食会では「おまめさん」を使った豆スイーツ・豆ブレッドをお楽しみ頂きました。

実際に商品やお豆を手にとったり、登壇者の方々と懇親を深める姿が多く見られました。

資料請求・プレスセミナーに関するお問い合わせ先
フジッコ株式会社
マーケティング企画部
担当： 石田・徳永
TEL：078-303-5371 FAX：078-303-5944