

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

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:2022 年 10 月 7 日

フジッコが南極でのすこやかな食生活を全力応援！ 第 64 次南極地域観測隊(越冬隊)に 「手づくりカスピ海ヨーグルト™種菌セット」など 50 品目を寄贈

— 食品寄贈 10 年のご縁に感謝し、調理隊員をお迎えして、「オンライン南極教室」を開催します！ —

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、11 月 11 日（金）より南極に向けて日本から出国する第 64 次南極地域観測隊（越冬隊）へ、「手づくりカスピ海ヨーグルト™種菌セット」など自社製品 50 品目の寄贈を行います。

また、第 54 次南極地域観測隊への食品寄贈から今年で 10 年のご縁に感謝し、10 月 23 日（日）に、第 64 次南極地域観測隊(越冬隊)・調理隊員をお迎えして、「手づくりカスピ海ヨーグルト™種菌セット」がもれなくもらえる「オンライン南極教室」を開催します。



画像提供：国立極地研究所

■「オンライン南極教室」開催概要

南極での仕事や生活、どのような食材をどのように調理しているのかなどについて、元海上自衛官として、砕氷艦「しらせ」の食料調達を担当していた過去を持つ、フジッコ社員が進行役となり、詳しくお話を伺うほか、実際に昭和基地で提供されているカレーの作り方などを学びます。

この学びの場に年齢の制限はありません。お子様から大人の方まで、ご興味のある方は、ふるってご参加下さい。

- 1 開催日時
10 月 23 日（日） 10:30～12:00
- 2 開催方法
オンライン（Zoom）（100 名）（先着順）
*当選者の方に、視聴用の URL をお知らせします。

3 参加費用

無料

4 お申し込みページ

<https://fujicco-form.com/online-event/>

5 講師

第 64 次南極地域観測隊（越冬隊）調理担当 長谷川 雄一さん

東京都出身。30 年以上にわたる飲食店勤務を経て、第 64 次南極地域観測隊の調理担当者に。越冬観測隊員 28 名の「食」を引き受けています。実は、第 52 次、57 次、62 次の観測隊員でもあり、今回が 4 度目の参加となります。

「今回、昭和基地で作っているカレーを作ります。みなさんからの質問にも、たくさんお答えしたいと思います！」

6 その他

当日ご参加いただいた方全員に、「手づくりカスピ海ヨーグルト™種菌セット」をプレゼントします。

* 「南極教室」終了時にお知らせするアンケートにご回答いただくことがプレゼントの条件となります。

■ 寄贈商品一覧

手づくりカスピ海ヨーグルト™種菌セット	ヨーグルト デザート 製品	おまめさん 白花豆	豆製品
フルーツセラピー バレンシアオレンジ		このまま使えるだいたず水煮	
フルーツセラピー グレープフルーツ		おいしいだいたず水煮	
フルーツセラピー ホワイトピーチ		ふっくらあずき水煮	
フルーツセラピー ゴールドキウイ		蒸しサラダ豆	
ふじっ子煮 ごま昆布	昆布製品	煎り黒豆	おかず 製品
ふじっ子煮 しそ昆布		おかず畑 里いも煮	
ふじっ子煮 こもち昆布		おかず畑 野菜炊き合せ	
ふじっ子煮 おかか昆布		おかず畑 たけのこ煮	
ふじっ子煮 生姜こんぶ		おかず畑 ごぼう煮	
ふじっ子煮 葉唐こんぶ		おかず畑 さつまいも甘煮	
ふじっ子煮 さんしょ昆布		おかず畑 かぼちゃ煮	
ふじっ子煮 からし昆布		おかず畑 筑前煮	
海のやさい しいたけ昆布		おかず畑 おばんざい小鉢 切干大根	
ふじっ子 特大袋		おかず畑 おばんざい小鉢 ひじき煮	
純とろ お徳用		おかず畑 おばんざい小鉢 うの花	
べんりだし		おかず畑 おばんざい小鉢 切り昆布煮	
海藻料理 きざみ昆布		おかず畑 おばんざい小鉢 彩りこうや	
海藻料理 べんりわかめ		おかず畑 おばんざい小鉢 玉こんにゃく	
ふっくらひじき水煮		徳用さつまいも甘煮	
うす味仕上げ ひとくち昆布巻	いわしうま煮		
おまめさん 丹波黒黒豆	豆製品	朝のたべるスープ ミネストローネ	
おまめさん きんとき		朝のたべるスープ コーンチャウダー	
おまめさん こんぶ豆		朝のたべるスープ かぼちゃチャウダー	
おまめさん うぐいす豆		朝のたべるスープ ごま豆乳チャウダー	

■寄贈のきっかけ

観測隊員のみなさまのおなかの調子を整えるために、相談を受けたことがはじまりです。

それまで、南極地域観測隊では、ヨーグルトは持ち込んだものを賞味期限内で食べ切るか、持ち込んだヨーグルトを種菌として活用し、ヨーグルトを作っていました。しかし、一般的なヨーグルトに含まれるブルガリクス菌やサーモフィラス菌は、発酵温度が40℃と高いため、温度調整に手間がかかる上、電力も必要になります。

一方、「カスピ海ヨーグルト」に含まれる「クレモリス菌」は、発酵温度が20℃～30℃であり、南極地域観測隊の基地内において、特別な保温器が無くともたくさんの量を簡単に手作りすることができます。また、できあがったヨーグルトを種として活用できるので、いつでも「できたてのヨーグルト」を食べることができるようになりました。なお、南極地域観測隊では、常温保存が可能なロングライフ牛乳と冷凍保管した牛乳が用いられています。

その後、現地の食卓に、安心してほっとする瞬間をお届けするため、様々な商品の寄贈を行うようになりました。今年で10年のご縁となります。



「手づくりカスピ海ヨーグルト™種菌セット」とは

純粋培養した「カスピ海ヨーグルト」の種菌を凍結乾燥（フリーズドライ）した粉末種菌です。常温で持ち運びができ、牛乳と混ぜて常温で発酵させることで「カスピ海ヨーグルト」を作ることができます。

■日本の南極観測について

日本の南極観測のルーツは、今から100年以上前の1912（明治45）年に、白瀬 矗（しらせ のぶ）ひきいる南極探検隊によって実施された学術探検にまでさかのぼります。その後、1957（昭和32）～1958（昭和33）年に行われた国際地球観測年（International Geophysical Year; IGY）と呼ばれる純学術的な国際協力事業の一環として、閣議決定に基づき、1956（昭和31）年に第1次南極地域観測隊の派遣が決定しました。途中南極観測船の引退に伴い中断もありましたが、現在まで65年以上に渡り南極観測を続けています。

■フジッコの企業理念等

フジッコでは、「自然の恵みに感謝し 美味しさを革新しつづけ 全ての人々を元気で幸せにする 健康創造企業を目指します」を企業理念の基本に据え、「おいしさ、けんこう、つぎつぎ、わくわく。」というコーポレートスローガンには、たゆみない研究開発と時代の先を見据えた商品づくりで、日本の伝統食から世界の長寿食、さらにその先を目指し、安心、安全で、いつも新たな発見のある食生活を提案することを目指しています。ご家庭の食卓はもちろん、最近では国際宇宙ステーションに搭載される宇宙日本食を開発するなど、様々な食シーンを支える活動を展開しています。

（宇宙日本食に関するリリース：<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/00000025.000072851.html>）

【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 コア事業本部 デザイン調査PR部（PR担当）豊田

TEL：078-303-5916 ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>