

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 発行日:2023 年 11 月 22 日

フジッコが南極でのすこやかな食生活を全力応援！ 第 65 次南極地域観測隊に 「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

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24日（金）より、南極に向けて日本から出国する第65次南極地域観測隊へ、「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 品目の寄贈を行ったことをご報告いたします。



寄贈時の様子

■寄贈商品一覧

【ヨーグルトデザート製品】

手づくり カスピ海ヨーグルト種菌セット	フルーツセラピー バレンシアオレンジ
フルーツセラピー グレープフルーツ	フルーツセラピー ホホワイトピーチ
フルーツセラピー ゴールドキウイ	フルーツセラピー 温州みかん

【昆布製品】

減塩ふじっ子 超徳用袋	きざみ塩こんぶ ごま入り ボトル
早煮こんぶ	海藻料理 きざみ昆布
海藻料理 芽ひじき	海のやさい ごま昆布
海のやさい しそ昆布	海のやさい しいたけ昆布
ふじっ子煮 ごま昆布カップ	ふじっ子煮 葉唐こんぶカップ
ふじっ子煮 からし昆布カップ	ふじっ子煮MIRAI おやさい生昆布
ふじっ子煮MIRAI 梅入り生昆布	うす味仕上げ ひとくち昆布巻
いわしうま煮	

【豆製品】

おまめさん 丹波黒黒豆	おまめさん きんとき
おまめさん ごもく豆	おまめさん 白花豆
ふっくらあずき水煮	煎り黒豆

【おかず製品】

おかず畑 おぼんざい小鉢 彩りあん厚あげ	おかず畑 おぼんざい小鉢 南瓜そぼろあん
おかず畑 おぼんざい小鉢 玉こんにゃく	カレーうどんの素 中辛
カレーうどんの素 和風だし	麻婆豆腐の素 中辛
辛くない 麻婆豆腐の素	朝のたべるスープ ミネストローネ
朝のたべるスープ コーンチャウダー	朝のたべるスープ ごま豆乳チャウダー

【業務用商品】

業務用さざみふじっ子	業務用白花豆
業務用純とろカットとろろ昆布	業務用うずら豆
業務用やわらか一口昆布巻	業務用北海道大豆水煮
業務用調理用北海道黒豆	業務用北海道大豆水煮大粒
業務用きんとき豆	業務用調理用蒸し金時豆
業務用うぐいす豆	業務用国内産ナタデココ
業務用茶福豆	

■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。

南極地域観測隊では、フジッコがカスピ海ヨーグルト™を寄贈するまで、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ても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を用いて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。



手づくりカスピ海ヨーグルト™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66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。

【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 担当：豊田 Email：m-toyoda@fujicco.co.jp

（責任者：新村 Email：sinmura@fujicco.co.jp）

ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>