

## “発酵性食物繊維”に着目した新ブランド「Fibee」 主食から間食まで全7種類のラインナップで発売開始

～レストランなのに注文できない！？ポップアップストア「おなかレストラン」を  
3月19日より六本木ヒルズにて開催～

株式会社Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、美味しく健康的な食生活の実現を目指し、“発酵性食物繊維”に着目した新ブランド「Fibee(ファイビー)」を2024年3月19日(火)より発売します。発売を記念し、3月19日(火)～3月24日(日)までの6日間、Fibeeを無料で試せるポップアップストア「オーダーができない おなかレストラン」を六本木ヒルズ 大屋根プラザにて期間限定で開催します。



ミツカンは2019年に発表した「ミツカン未来ビジョン宣言」の中で、「新しいおいしさで変えていく社会」というビジョンを掲げています。現在、健康不安を感じるものの、所得や時間に余裕がなく、健康マネジメントを実践できていない人が多く存在しますが、そんな人々に対する支援不足が日本における大きな社会課題であると捉えています。このような社会課題の解決のために、ミツカンでは、誰もが手に入れられ、美味しく健康的な食生活の実現に向け、「地中海食」、「食養生」など数々の健康的な食生活を紐解いていきました。その中でたどりついた共通点が、“発酵性食物繊維”。発酵性食物繊維とは、腸内の善玉菌のエサになる食物繊維です。食べると腸内の善玉菌に届き、発酵することで、体の中から健康をサポートしてくれます。しかし、発酵性食物繊維を多く含む食品は、全粒穀物や海藻類など毎日摂取し続けるのが難しく、不足しがちです。

そこで、この度、ミツカンでは発酵性食物繊維をいつでも手軽に楽しむことができる新ブランド「Fibee(ファイビー)」を開発しました。Fibeeはワッフルやカレー、飲料など全7種類の豊富なラインナップを取り揃えており毎日食べても飽きがこず、継続して食生活に取り入れていただけます。また、摂取し続けるには何より「おいしさ」が大切です。Fibeeはおいしさにこだわったからこそ、続けやすくなっています。

## ■ ブランドデザインについて

Fibeeは、直観的にカラダに良いものだとして理解でき、健康につながるイメージが湧くブランドデザインを重視し、腸内細菌をモチーフにしたキャラクター「Fibees(ファイビーズ)」を制作しました。Fibeeは一緒にいるだけで前向きさと少しの自信を分け与える、「楽しくて頼もしい、最高のともだち」のようなブランドを目指し、皆様の心に寄りそうアイコンとして、キャラクターを活用したコミュニケーションをパッケージやSNS等を通して実施します。



## ■ 商品概要について

発売開始:2024年3月

発売:ミツカン公式通販(配送エリア:全国)

公式通販サイト:<https://shop.mizkan.co.jp/pages/fibee/>

※本年はテスト販売期間としているため、店頭等での販売は一部のみと限定しており、順次実施する予定です。  
※通販サイトではセット販売のみとなります。

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
Fibee むぎゅっとワッフル(ココア)	1個	248円
Fibee むぎゅっとワッフル(アールグレイ)	1個	248円
Fibee 完熟トマトのキーマカレー	160g	348円
Fibee レンジでもちもち黒米と玄米ごはん	160g	298円
Fibee グラノーラりんごとシナモンの香り	200g	548円
Fibee ひとくちビスキュイ オレンジとカカオニブ	35g	248円
Fibee ふわあつと桃香るルイボスティ	500ml	228円

### Fibee むぎゅっとワッフル(ココア)



発酵性食物繊維4.3g(分析例)  
/1個あたり  
おからや全粒粉でしっとり焼き上げた、むぎゅっと食感のワッフルです。  
やさしいココア味です。

### Fibee むぎゅっとワッフル(アールグレイ)



発酵性食物繊維4.0g(分析例)/1個あたり  
おからや全粒粉でしっとり焼き上げた、むぎゅっと食感のワッフルです。  
アールグレイが華やかに香ります。

### Fibee 完熟トマトのキーマカレー



発酵性食物繊維5.1g(分析例)  
/1袋(160g)  
炒めた玉ねぎに完熟トマトを加えて煮込んだ、さっぱりとしながらも旨味と満足感のある中辛キーマカレーです。

### Fibee レンジでもちもち黒米と玄米ごはん



発酵性食物繊維4.6g(分析例)  
/1食(160g)  
秋田県産あきたこまちの玄米に、国産黒米をブレンドしました。ふっくらとした仕上がりで、もちもち食感がたまらない味わいです。

### Fibee グラノーラ りんごとシナモンの香り



発酵性食物繊維5.6g(分析例)  
/1食(40g)  
オーツ麦と大麦を、ざくっと食感に丁寧に焼き上げました。りんごの甘い香りに、シナモンがアクセントです。

### Fibee ひとくちビスキュイ オレンジとカカオニブ



発酵性食物繊維6.4g(分析例)  
/1袋(35g)  
オレンジとほろ苦いカカオニブを練りこみました。  
さくっと食感をお楽しみください。

### Fibee ふわあつと桃香るルイボスティー



発酵性食物繊維8.1g(分析例)  
/1本(500ml)  
ふわあつと桃の香り広がる癒しのルイボスティーです。日常のちょっとした息抜きにぴったりな味わいです。

## ■ ポップアップストア「オーダーができない おなかレストラン」について

発売を記念し、3月19日(火)～3月24日(日)までの6日間、ポップアップストア「オーダーができない おなかレストラン」を六本木ヒルズ 大屋根プラザにて期間限定で開催します。ミツカンが実施した調査では、腸内細菌を普段の食生活において意識している人は全体の34.5%。摂取方法として、「善玉菌を含む食品(発酵食品や乳酸菌飲料)を食べる」が多数派で72.5%。「善玉菌の餌となる食品(発酵性食物繊維など)を食べる」と回答した人は28.5%と少数派であることがわかりました(※)。このイベントは、そのような発酵性食物繊維の重要性を啓蒙することを目的としています。

「オーダーができない おなかレストラン」は、メニューを見ても自身でオーダーができないことが特徴です。来場者に対して簡単なアンケート(「おなか元気度チェック」)を実施し、その結果に基づき、Fibee商品を使用した発酵性食物繊維が摂れるメニューが提供されます。メニューは、3つのラインナップから無料で提供いたします。

また、より多くの方にFibeeを体験いただくため、エリア内には物販ブースを併設し、単品はもちろん、キーマカレーや玄米ごはんなどがセットになった「ミールセット」も販売します。

### <体験の流れ>

1. 着席後、「おなか元気度チェックシート」が配布される
2. 1週間のうちに食べた食材にチェックをつける
3. スタッフがチェックシートを回収、採点
4. 自身のおなかの元気度に合わせたFibeeを使ったオリジナルメニューが無料で提供される

### <提供メニュー>

#### おなか元気度★★★

#### 黒米と玄米ごはんの鶏そぼろ丼とビスキュイのセット



「レンジでもちもち黒米と玄米ごはん」を使ったオリジナルのそぼろ丼をご用意。  
ふっくら香ばしい黒米と玄米をカフェ風鶏そぼろごはん仕上げました。  
食後はさくっと食べやすい「ひとくちビスキュイオレンジとカカオニブ」をお楽しみください。

#### おなか元気度★★

#### キーマカレーとワッフルのセット



「レンジでもちもち黒米と玄米ごはん」と一緒に「完熟トマトのキーマカレー」をご用意。  
カレーは、さっぱりとしながらも旨味と満足感のある中辛です。  
食後はアールグレイが華やかに香る「むぎゅっとワッフルアールグレイ」をお楽しみください。

### おなか元気度★

#### キーマカレーとビスキュイ・ワッフルのセット



「レンジでもちもち黒米と玄米ごはん」と一緒に「完熟トマトのキーマカレー」をご用意。  
ふっくら香ばしい黒米と玄米にさっぱり中辛なカレーがよく合います。  
食後は「ひとくちビスキュイオレンジとカカオニブ」と「むぎゅっとワッフルアールグレイ」をお楽しみください。

### <開催概要>

場所：六本木ヒルズ 大屋根プラザ(東京都港区六本木6-10-1)

開催日時：2024年3月19日(火)～3月24日(日)

・3月19日(火)のみ、16:00～19:00オープン

・3月20日(水)以降は、毎日11:00～19:00オープン



ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

※調査詳細／調査対象：全国20～40代の男女600名、調査方法：WEB調査、調査期間：2024年2月22日(金)～2024年2月27日(水)、調査主体：株式会社 Mizkan(「ご自身のお腹の中にある「腸内細菌」を普段の食生活において、意識していますか」という質問に対し、34.5%が「はい」と回答。「腸内細菌を意識する人の摂取方法は「善玉菌を含む食品(発酵食品や乳酸菌飲料)を食べる」が多数派で72.5%。「善玉菌の餌となる食品(発酵性食物繊維など)を食べる」と回答した人は28.5%。)

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>  
ミツカングループお客様相談センターHP：<https://faq.mizkan.co.jp/>