



株式会社フランソア

プレスリリース：2024年03月21日

4月は体調バランスに気をつけて！パンで”健康”と”九州の酪農家”を応援！「生産者限定 大阿蘇牛乳100%仕込みのパン」4月1日発売～牛乳でスマイルプロジェクト参加 第4弾～

不溶性・水溶性の食物繊維を配合した体にもおいしい食卓パン「ナチュラル」シリーズから、九州の酪農家を応援！「九州生まれの牛乳ロール」「九州生まれの牛乳ブレッド」を2024年3月より発売します。

フランソア

2024年4月1日発売

牛乳でスマイルプロジェクト

(株)フランソアは、「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加し、さらなる牛乳・乳製品の消費拡大に取り組んでいます。

あきのうマザーズ

パンでつながるおいしい地産地消

阿蘇山麓 地域生産者

Francois

自然のままの おいしさに ナチュラル Since 1998 おいしく食物繊維

熊本県阿蘇山麓生産者限定 大阿蘇牛乳100%仕込みシリーズ

九州生まれの牛乳ロール

九州生まれの牛乳ブレッド

※画像はイメージです

株式会社フランソア（本社:福岡県粕屋郡 社長:杉原仁）は、2024年4月1日よりらくのうマザーズ（熊本県酪農業協同組合連合会：以下「らくのうマザーズ」）の「生産者限定 大阿蘇牛乳」100%で仕込んだ食卓パンを「ナチュラル」シリーズから発売いたします。

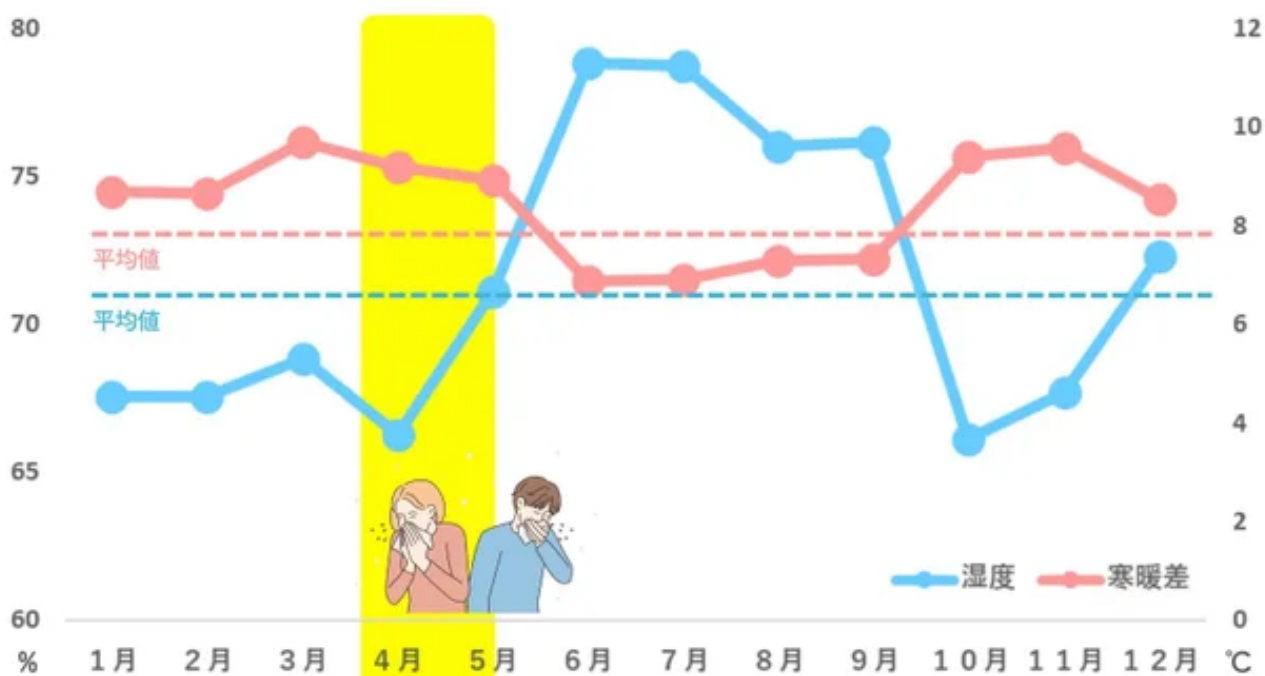
4月から5月は体調バランスが乱れやすい

4月から5月へ移り変わる春は1年のうちで寒暖差が大きく、湿度が一番低いので空気も乾燥しています。その気温の変化に対応するため、身体は交感神経の働きが優位な状態（緊張状態）が続きやすくなります。

また、卒業や進学、就職や転勤など、自分自身や家族の身のまわりの生活が大きく変化する季節です。

急な気温の変化や乾燥、環境の変化で体調のバランスが乱れやすくなります。

【九州 2023年 寒暖差と湿度の月別推移】



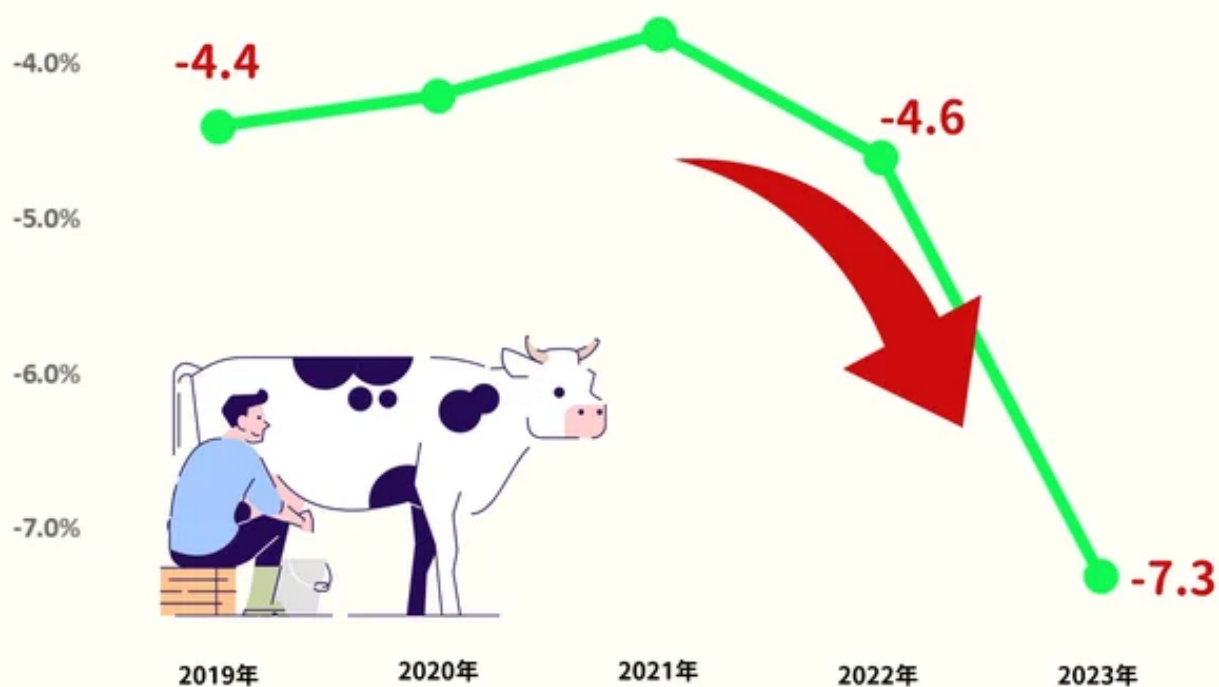
※出典：気象庁HP「2023年月ごとのデータ」をもとに九州7県を抽出し株式会社フランソア作成
寒暖差…7県 平均月最高値と平均最低値の気温差 湿度…7県の平均湿度

そこで、フランスの「牛乳でスマイルプロジェクト 第4弾」では、バランスのよい食事をとることが大切だと考え、体調の変化による腸内環境に大切な栄養素「食物繊維」が摂れ、且つ、牛乳のやさしい甘みを味わえる食卓パンを開発しました。

牛乳の消費拡大を促進できるよう、毎朝のパンで酪農家の方を応援します。

「課題」 搾乳をやめる生産者が加速

【受託戸数減少率（全国）】



※（社）Jミルク・「日本のミルクサプライチェーン2023」より作成

熊本は全国3位の生乳生産量を誇る酪農王国。

しかし、全国的に2022年2月から続くウクライナ侵攻や海外の需要増加に伴う配合飼料原料（コーン・大豆かす等）、原油・天然ガス価格、運賃の高騰に加え、円相場の下落などの外的要因を背景に、生乳生産に係るコストは高止まりが続いています。

これらコストの上昇、副産物収入の低下や生乳需給の緩和が重なったことで経営が悪化し、搾乳を中止する生産者の離農拡大や労働不足を招きます。

「らくのうマザーズ×熊本県阿蘇山麓生産者」一体となって大切に育てられてた乳牛



「九州の酪農家を応援したい」という想いと他にはない味わい深いコクが特徴の、熊本県らくのうマザーズの「産地限定 大阿蘇牛乳」を選びました。

らくのうマザーズ「産地限定 大阿蘇牛乳」は、熊本県阿蘇山麓地域の生産者の方々が大切に育てられた乳牛から作られた牛乳です。

生産者の方々とらくのうマザーズが一体となり、乳牛の育成環境で大切な土や餌づくり、育成に取り組まれています。



ヘルシー食卓パン「ナチュレル」シリーズ

コンセプトは

”お母さんが家族の健康を想う気持ち”

1998年に誕生

ナチュレルの特徴は、

- ・不溶性、水溶性2種類の食物繊維をパンに配合
- ・低トランス脂肪酸
- ・使用する食品添加物について自主基準を設定し、原料の製法にもこだわる
- ・九州地元の生産者との連携を大切にし安心とおいしさを届ける

おいしく摂れることを第一と考え、豆腐工場内にラインを設置し、豆腐づくりで出てくる鮮度の高い「おから」をもとに特許製法で独自の食物繊維を作っています。

「九州生まれの牛乳ロール」

らくのうマザーズ「産地限定 大阿蘇牛乳」100%仕込みの風味とコクが味わえる、やさしい甘みのふんわりしっとり食感のシンプルなロールパン。

お子さまの朝ごはんにも、おやつにもピッタリです。



【商品名】九州生まれの牛乳ロール（4本入）

【発売日】2024年4月1日～

【販売エリア】九州全県（沖縄県除く）、中国（山口県、広島県一部）

【販売店】スーパーマーケット

【価格】オープン価格

「九州生まれの牛乳ブレッド」

らくのうマザーズ「産地限定 大阿蘇牛乳」100%仕込みの風味とコクが味わえる生地、生クリーム・練乳・マーガリンを折り込んだしっとりブレッド。

トーストすると香ばしい香りが楽しめ、おやつにもピッタリです。



【商品名】九州生まれの牛乳ブレッド（6枚入）

【発売日】2024年4月1日～

【販売エリア】九州全県（沖縄県除く）、中国（山口県、広島県一部）

【販売店】スーパーマーケット

【価格】オープン価格

「牛乳でスマイルプロジェクト」参加商品です



『牛乳でスマイルプロジェクト』

株式会社フランソアは、農林水産省と一般社団法人Jミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加し、共通ロゴマークにより商品・売場と一体感を持つことで、国産牛乳・乳製品の消費拡大に向けた取組を進めていきます。

牛乳でスマイルプロジェクトロゴ

【農林水産省HP『牛乳でスマイルプロジェクト』】

https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/gyunyu_smile.html

お客さまからの問合せ先

お客様相談室（フリーダイヤル）TEL:0120-894-180

【受付時間】月～土 9:00-17:00



株式会社フランソア

【会社概要】

社名：株式会社フランソア

本社所在地：福岡県粕屋郡新宮町緑ヶ浜3-1-1

代表者：杉原 仁

事業内容：パン、和洋菓子の製造・販売

HP：

企業情報 <https://corporate.francois.co.jp/>

商品情報 <https://www.francois.co.jp/>

研究（食物繊維）<https://kurashi.online/>

SOY GOOD!（豆乳生おから）<https://soygood.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000107510.html>

株式会社フランソアのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/107510

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社フランソア 営業推進部：久保・坂口

TEL:092-941-2324

FAX:092-941-2330

Email:

久保 m.kubo@francois.co.jp

坂口 j.sakaguti@francois.co.jp