

2023 年 10 月 3 日

ビスコを通じて「食べる」を学ぶ 「ビス校」が 10 月 3 日（火）より開校！

11 月に東京、12 月に大阪でリアルイベントも開催予定

～いつもの学校を飛び出して、親子で一緒にビスコを通じた「食べる」を学び、体験しよう！～

江崎グリコ株式会社は、子どものすこやかな成長を応援する、生きて腸に届く乳酸菌入りクリームサンド「ビスコ」のブランド活動の一環として、2023 年 10 月 3 日（火）にビスコを通じて「食べる」が楽しく学べる「ビス校」を開校します。ブランドサイト内のビス校特設ページの公開を皮切りに、リアルイベント、公式 SNS など、さまざまな体験の場を通じて順次コンテンツを発信していきます。



■「ビス校」とは

ビス校とは、ビスコやビスコに含まれる乳酸菌と栄養が、子どもたちのすこやかな成長にどのように繋がっているのか、その仕組みを親子で楽しく学び、体験できる場です。

2023 年 10 月 3 日（火）にビスコブランドサイト内にビス校特設ページ※を開設。リアルイベントの開催告知やレポートをはじめ、乳酸菌の秘密が学べるコーナーや、子どもたちと一緒に挑戦しやすい腸にうれしいレシピなどのコンテンツを発信します。

※ビス校特設ページ：<https://cp.glico.com/bisco/bis-ko/index.html>

また、11 月に東京、12 月に大阪にて親子で参加できる体験型のリアルイベントを開催予定です。管理栄養士などをお招きして、親子で一緒にビスコに含まれる乳酸菌や栄養など、ビスコを通じた「食べる」を学ぶことができます。イベント参加者には「ビス校学生証」の配布も予定しています。

■子どもたちの成長に関する課題「食リテラシーの低下」と「ビス校」が目指す姿

昨今、日本では核家族化や食の簡素化が進むことで、家族とともに食事をとらない「孤食」や、家族が別々の食事をする「個食」が増加。家庭内での食事時間における家族間のコミュニケーションが減っているとされ、子どもたちが正しい食の知識を学ぶ機会が減る「食リテラシーの低下」が社会課題とされています。

子どもたちの成長において不可欠な食に関する学びである「食育」については、2005年に「食育基本法」が施行され、2006年には「食育推進基本計画」が政府によって決定されました。保育園や幼稚園、学校では食育の実践が推進され、文部科学省、農林水産省など各省庁において積極的に議論されているテーマです。

シンバイオティクス[※]の考えに基づき、「生きて腸に届く」乳酸菌と食物繊維を配合した乳酸菌クリームサンドビスケット「ビスコ」ブランドは、長きに渡り、商品開発やブランド活動を通じて、子どものすこやかな成長に寄与するべく取り組んできました。親子で一緒に「食べる」を学び、体験することができる「ビス校」を開校することで、子どもだけではなく親子で食について学ぶことができる場を提供したいと考えています。

※シンバイオティクス：乳酸菌などのおなかにうれしい菌と、おなかにうれしい菌のエサとなる食物繊維などを一緒に摂るアプローチ

■「ビス校」では、オンラインでも様々なコンテンツを順次公開

ビス校は、リアルイベントを開催するだけでなく、ブランドサイト内のビス校特設ページでビス校に関する様々な情報を発信していきます。乳酸菌の特長がイラストで分かりやすく学べるコンテンツや、ご家庭で親子一緒に作ることができる腸にうれしいレシピなどのコンテンツを順次更新。全国の親子がビスコや乳酸菌を通じたすこやかな成長のための「食べる」ことについて、オンライン上で気軽に学び、体験することができる特設ページをご用意します。

【オンラインで順次展開する予定のコンテンツ】

イラストで学ぶ乳酸菌：

ビスコは生きて腸に届く乳酸菌入りクリームサンド。そのビスコに含まれる乳酸菌にはどのような特長があるのか、イラストで分かりやすく学ぶことができます。ビスコを食べること、乳酸菌を摂取することが、自身の成長にどのように影響があるのかの学びを、オンライン上で体験できます。

親子で挑戦できる腸にうれしいレシピ：

ビスコはシンバイオティクスの考えに基づき、乳酸菌だけでなく、食物繊維も配合しています。日々の食事でも腸にうれしい食事を取ることを習慣化してもらうため、管理栄養士監修のもと、親子で挑戦できるビスコを使ったアレンジレシピなどを紹介します。

※上記のコンテンツは一部変更になる可能性があります。

ビス校特設ページ：<https://cp.glico.com/bisco/bis-ko/index.html>

■親子で参加できる体験型リアルイベント

11月に東京、12月に大阪でビスコ好きの小学生が親子で参加できるリアルイベント「ビス校」を開催予定です。2022年冬にプレ開催されたファンイベント「ビス校」をさらにパワーアップして、ビスコに含まれる乳酸菌や栄養など、親子で一緒に「食べる」を学び、体験できる場となります。



2022 年冬にプレ開催された「ビス校」の様子

【リアルイベント実施概要】

イベント名：ビスコを通じて「食べる」が楽しく学べる ビス校

参加対象：小学4年生～6年生のお子様と、保護者

開催日時：東京会場 2023年11月3日（金・祝）

大阪会場 2023年12月2日（土）

※開催日は変更となる可能性があります。

※各日、2部制での開催を予定しています。

参加費：無料

※Glicoの会員コミュニティ「with Glico」への登録（会員登録無料）が必要です。

定員：各回14組28名（1会場1部あたり）

プログラム

1 限目：乳酸菌について知ろう！

ビスコの乳酸菌の秘密を管理栄養士などのゲストとともに学びます。

2 限目：おなかが喜ぶ！“ちょう”いいビスコプレートを考えよう！

ビスコを取り入れた朝食プレートを親子で考えてもらいます。1限目の乳酸菌や体の働きに関する学びを活かして、自分だけのオリジナルプレートを親子で考えます。

※上記のプログラムは変更となる可能性があります。

参加申し込みを含め、詳しくは、ビス校特設ページ（<https://cp.glico.com/bisco/bis-ko/index.html>）をご覧ください。

■「ビスコ」ブランドについて

「ビスコ」は、シンバイオティクス[※]の考えに基づき、「生きて腸に届く」乳酸菌と食物繊維を配合した乳酸菌クリームサンドビスケットで、今年で発売 90 周年を迎えるロングセラーブランドです。カルシウムと、ビタミン D、不足しがちなビタミン B1、B2 がたっぷり入っていることも特長です。そんな「ビスコ」から、新たなフレーバーとして「ビスコ＜メープル＞」、大幅リニューアルした「ビスコ＜いちご＞」を 2023 年 8 月に全国発売しました。サクッとした全粒粉入りミルクビスケットに、素材の風味を生かしたクリームをサンドした、家族みんなで楽しんでいただけるおいしさです。

※シンバイオティクス：乳酸菌などのおなかにうれしい菌と、おなかにうれしい菌のエサとなる食物繊維などを一緒に摂るアプローチ

■商品概要

商品名	ビスコ	ビスコ＜発酵バター＞
パッケージ		
商品名	ビスコ＜メープル＞	ビスコ＜いちご＞
パッケージ		
内容量	5 枚×3 パック	
価 格	オープン価格	
商品特長	・サクッとしたビスケットに、素材の風味を生かしたクリームをサンドしました。 ・シンバイオティクスの考え方にに基づき、生きて腸に届く乳酸菌と食物繊維を一緒に取ることができます。 ・カルシウム、ビタミン D、ビタミン B1、ビタミン B2 がたっぷりです。	
ブランドサイト	https://cp.glico.com/bisco/	
公式 X (旧 Twitter)	@bisco_cp (https://twitter.com/bisco_cp)	