2026 年 11 月 6 日
パナソニック株式会社

パナソニックの家電と食のサブスク foodable、食材と学びを合わせた新コース開始

第 1 弾テーマは「麹」、健康的な食習慣づくりをサポート



パナソニック株式会社が提供する家電と食のサブスクリプションサービス「foodable（フーダブル）」は、2026 年 11 月より、テーマに合わせた食材と麹専門店が監修したコンテンツを通じて、健康的な食習慣づくりを支援する「知識×食材」の新コースを開始します。

foodable は、新たな食生活を通じて「おうち時間」に“楽しい”を提案することを目指し、2021 年 6 月に提供を開始しました。サービス開始から 5 周年を迎えたことを機に、これまで提供してきた家電と食の体験をさらに広げます。特定の家電の利用を前提とせず、“食材”と麹専門店監修の“学び”を組み合わせた、生活者の関心テーマを起点とする新たなコースを展開します。

今回、新コースの第 1 弾として、foodable の共創パートナーであり、麹などの発酵食品の製造・販売を行う株式会社コラゾンの監修のもと、麹をテーマとした「麹ウェルネス 85（はっこう）DAYS」を提供します。初月に 3 種類の麹調味料と発酵に関するリーフレットをお届けし、その後も麹の特長や麹を使ったレシピなどを学べるメールマガジンを週 1 回、全 12 回配信します。麹調味料を毎日の食事に取り入れながら、麹の基本から日々の料理への取り入れ方、自分なりの活用方法まで継続的に学びを深めることで、健康的な食習慣づくりをサポートします。

foodable はこれからも、くらしの変化を食（food）で叶える（able）サービスとして、こだわりの食材やそれらを生かした学び・体験を通じて、日常の食卓に新たな楽しみを提案していきます。

【「麹ウェルネス 85DAYS」コース概要】



■提供開始日：2026 年 11 月 6 日
■コース料金：3,980 円（税込・送料込）
■提供内容
・食材：おすすめ麹 3 種セット（塩麹・4 種のハーブ麹・FLORE KOJI JAM ココア）（初月お届け）



・リーフレット：『麹ウェルネス 85DAYS START BOOK』（初月お届け）



・デジタルコンテンツ：メールマガジンで麹や発酵に関するくらしのコラムや麹レシピを配信（週 1 回/全 12 回）



■URL：https://foodable.jpn.panasonic.com/course/koji85

【株式会社コラゾンのコメント】
当社が運営している麹専門店 MURO では、麹の魅力や商品そのものをご紹介することと同じくらい、麹を毎日の食卓にどう取り入れていただけるか伝えることを大切にしてきました。今回、商品をお届けするだけでなく、foodable を通じて、忙しい方でも無理なく麹を取り入れ、続けていける体験をご提案できることを嬉しく思っています。本コースを通じて、麹が特別なものではなく、毎日の食卓に自然と根づくきっかけをお届けできればと考えています。

＜お問い合わせ先＞
パナソニック株式会社　広報担当：pchq_prstaff@ml.jp.panasonic.com

以上