

# 食と健康における新たな価値の創造

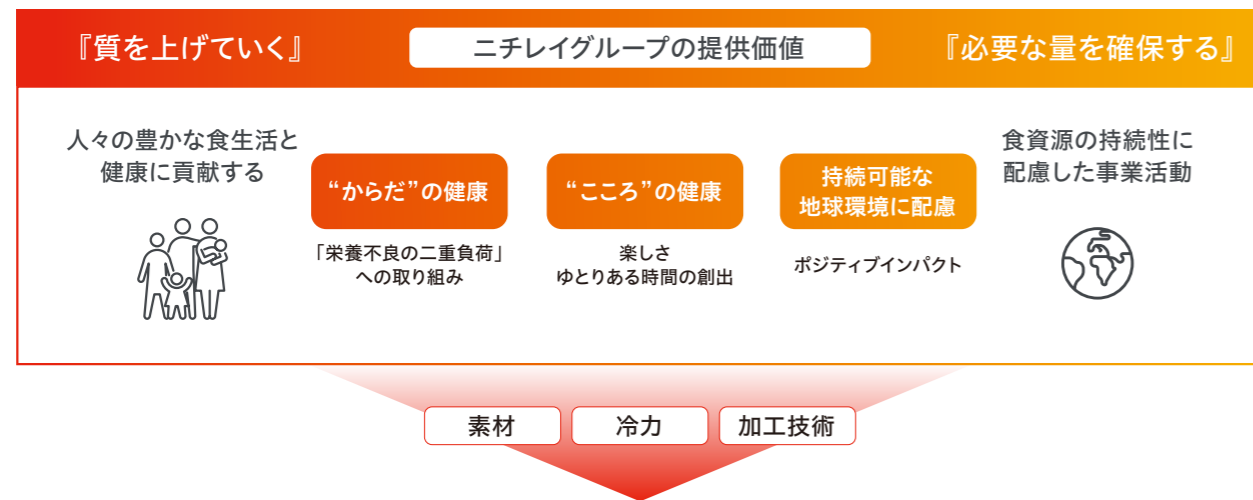
## ▶ 食と健康における既存領域を超えた挑戦により、新たな市場や顧客価値を創造する

| グループ目標 (KPI)                                   | 2022年度実績 | 2023年度計画 | 2024年度目標 | 2030年度目標 |
|--|----------|----------|----------|----------|
| 人々の“こころ”と“からだ”の健康や地球環境に対して付加価値を生み出す商品・サービスの売上高 | 464億円    | —        | 600億円    | 1,400億円  |

ニチレイは2023年7月、マテリアリティ「食と健康における新たな価値の創造」のありたい姿を「素材や冷力の可能性を見出し、食を通じて地球の未来と人々の“こころ”と“からだ”の健康に貢献している」と改訂しました。それに伴い、グループ施策とKPIも見直しを行いました。

健康については、栄養に配慮した商品開発を強化するとともに、精神的かつ社会的な健康、つまり“こころ”の健康にも取り組み、ウェルビーイングの実現に貢献していきます。さらに未来の地球環境に向け、ネガティブなインパクトを最小化するだけでなく、先端技術の活用や資源保護の取り組みにより、ポジティブなインパクトを与える取り組みを強化していきます。

### 食と健康における既存領域を超えた挑戦により、新たな市場や顧客価値を創造する



#### 2030年のありたい姿

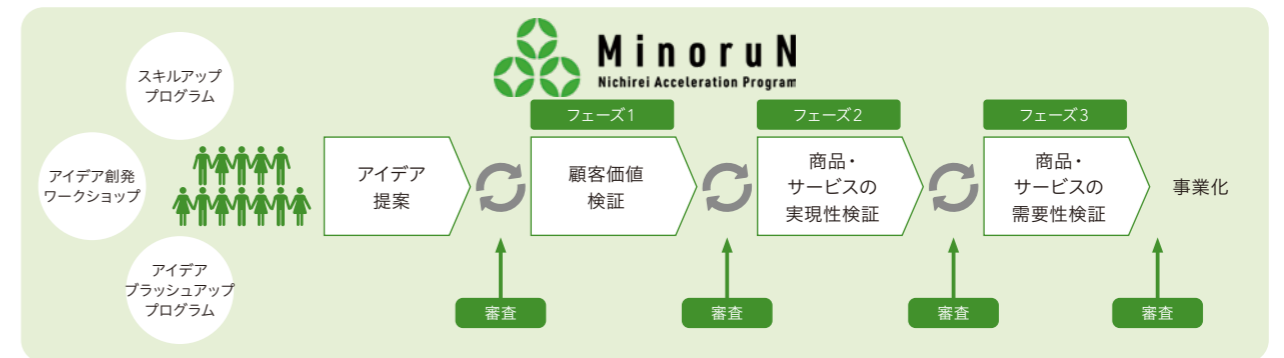
素材や冷力の可能性を見出し、食を通じて地球の未来と人々の“こころ”と“からだ”の健康に貢献している

- グループ施策
- 健康や地球環境、多様化する顧客価値探索に対するR&Dおよびマーケティングへの資源配分
  - 人々の“こころ”と“からだ”の健康や地球環境に対応した商品・サービスの開発および情報発信
  - 新たな領域で価値を創出・育成する仕組みをつくり、イノベーション活動を推進

## ニチレイ流「新たな価値の創造」の仕組みづくり

持続的に新たな価値を創造し、将来の事業を生み出すための仕組みの1つとして、2020年から社員であれば誰でも新規事業に挑戦できる“ニチレイアクセラレーションプログラム「MinoruN(みのるん)」”を開始しました。全従業員から事業アイデアを募集・選抜し、事業化を推進する取り組みです。新規事業の経験がない社員でも事業アイデアを提案できるよう、ビジネスモデルの構築に必要な知識や顧客ニーズの探索方法などを学べるスキルアッププログラム、アイデア創発のためのワークショップなども備えています。

### ニチレイアクセラレーションプログラム「MinoruN」



年に1回アイデアを募集し、審査を通過したテーマは、3段階で検証活動を行い、事業化を目指します。まずフェーズ1では想定顧客へのヒアリングを徹底的に行い、顧客価値の確認を行います。次のフェーズ2では、実際にプロトタイプをつくり、商品・サービスの実現性の確認と、そのプロダクトで顧客の課題を解決できるかを検証します。最後のフェーズ3では実際に小規模でテスト販売を行い需要性の検証を行います。もし検証結果が想定どおりにいなくても1つ前のフェーズに戻って検証活動をやり直すことを“よし”としており、このサイクルを小さく速く回すことで事業化の確率を高めていくことができると考えています。まだ事業化に至ったテーマはありませんが、プログラムに参加することで「新たな価値」を推進できる人材も育成されています。

#### 「MinoruN」から生まれる新規事業

### 「みらいくら」(魚卵状食品)の開発

2021年に採択され、現在需要検証中のテーマとして魚卵状食品「みらいくら」があります。昨今の地球環境の変化により、天然資源であるいくらや筋子などの魚卵原料の調達にも影響を及ぼしており、将来における持続的・安定的な調達へのリスクは避けられない状況です。このような課題に対するニチレイフレッシュ水産事業部を中心としたメンバーの思いが発端となってアイデアが生まれ、食品物性の知見を持つ技術部門や、魚卵加工品に関する生産技術力を持つ(株)フレッシュまるいちの支援を受けて商品開発を行っています。

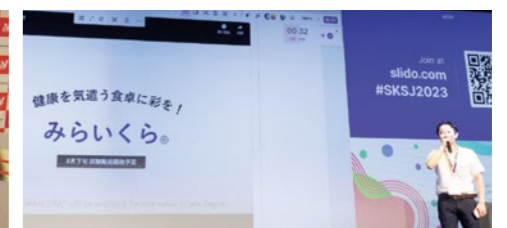
フェーズ1で顧客価値を検証したところ、コレステロールが含まれていないため健康に気遣っている方や魚卵アレルギーを持つ方にも日常的に召し上がっていただけることがわかりました。また、動物性原料を使っていないため、ヴィーガン志向の方向けにも新しい食材としてお使いいただけると思っています。近い将来、持続可能で健康に配慮した新たな食の選択肢として国内だけでなく北米なども視野に入れ、世界中の食卓にお届けできるよう検証を進めていきます。



「みらいくら」



ニチレイフレッシュの社内表彰制度「海と大地と人をつなぐニチレイフレッシュ AWARD」で「社長賞」を受賞。新たな分野への挑戦が評価されました。



SKS JAPAN 2023で「みらいくら」のピッチを行い、国内外のフードテック関係者から高い関心が寄せられました。画像提供: SKS JAPAN <https://food-innovation.co/sksjapan/sksj2023>