

消費者課題

基本的な考え方

ニチレイグループは、事業活動を通じて新たな顧客価値を創造し、社会課題の解決に貢献します。

食に関わる事業を行う企業として、よりよい栄養へのアクセス向上を目指すさまざまな取り組みを通して、人の健康に貢献していきたいと考えています。例えば、ニチレイフーズでは健康をサポートするウェルネス製品の開発・販売、オーガニックの冷凍野菜を、ニチレイフレッシュでは飼料や飼育環境にこだわった食肉の販売を行っています。また、ニチレイバイオサイエンスでは、免疫染色に関連する学術・技術情報を一般に公開し、医療従事者向けの情報サイトを通じて提供することで、事業を通じた健康な社会づくりに貢献しています。

2017年度の取り組み

健康を考えた取り組み

ニチレイフーズでの取り組み

ニチレイフーズは、美味しさを追求するだけでなくダイエットやカロリーコントロールをしたい方、糖尿病の方に向けて、カロリー、糖質、塩分、脂質、たんぱく質などの摂取量に配慮した健康管理食を公式オンラインショップで販売しています。管理栄養士の監修に基づき、お客様の健康ニーズに応じて、メニューを選べるようウェブサイトの工夫をしています。

また、化学的に合成された農薬・肥料を一切使用しない農場で栽培された有機農産物を原料とした、オーガニック冷凍食品「元氣畑」シリーズも販売しています。

ニチレイフレッシュでの取り組み

ニチレイフレッシュでは、飼料や飼育環境にこだわって食肉生産を行っています。一般的なブロイラーの養鶏では、病気の治療のほか密飼いによる病気リスクの予防や成長促進を期待して、抗生物質や合成抗菌剤などの薬剤が使用されています。しかしニチレイフレッシュの『FAチキン』では、ワクチンは使用しますが、全育成過程を通じて抗生物質や合成抗菌剤を一切使用していません。飼育環境への配慮や鶏本来の免疫力を高め病気への抵抗力をつけるため、乳酸菌などの生菌剤や植物性の生薬（漢方など）を与えた飼育方法に取り組んでいます。

また、“現代の食生活で不足しがちなオメガ3系脂肪酸をお肉から”、というコンセプトのもと、専用の飼料と独自の飼育方法にて、一般の食肉よりも多くオメガ3系脂肪酸が摂取できる『オメガラバンス』TMミートシリーズを開発しました。

ニチレイフレッシュでは、飼料や飼育方法にこだわり、人にも動物にも環境にもやさしい畜産業を目指しています。

ニチレイバイオサイエンスでの取り組み

ニチレイバイオサイエンスでは、病院等の病理検査業務をはじめ、大学・研究機関等の基礎や臨床の病理研究に携わっている方々に、免疫染色関係の最新の情報をお届けするため、医師の監修を受けたウェブサイト「免疫染色玉手箱」を運営しています。

[🔗 免疫染色玉手箱 \(https://www.nichirei.co.jp/bio/tamatebako/index.html\)](https://www.nichirei.co.jp/bio/tamatebako/index.html)

食物アレルギーへの対応

現在日本では、食物アレルギーを引き起こす食品は27種類設定されており、その内の7種類（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）は発症事例数の多さや発症時の重篤度から消費者庁より表示するように義務化がされています。

当社グループでは、使用する原材料を調査し、製造工程中でのコンタミネーション（混入）の可能性も調査したうえで、食品表示法令に従い食物アレルギー物質の表示をしています。特にニチレイフーズが扱っている家庭用調理冷凍食品では、含有する食物アレルギー物質を一覧で確認できるような工夫をしています。

[🔗 製品責任 \(https://www.nichirei.co.jp/csr/esg/pdf/esg_13.pdf\)](https://www.nichirei.co.jp/csr/esg/pdf/esg_13.pdf)