



食の「安全・安心」「健康」「環境配慮」を追求。

私たちニチレイフレッシュのミッションは、水産・畜産の素材および加工品をお届けすることで、生活者の安心で健康な食生活に寄与することです。

自然の恩恵に浴する事業の性格上、資源や環境にも配慮しながら、国内はもとより世界各国にネットワークするグローバルな調達機能によって、「鮮度」「おいしさ」「安全」「安心」「健康」「環境に優しい」をキーワードとする「こだわり素材」を中心に素材の開発と調達を進め、厳しい品質基準による品質保証体制のもと、最適な形で提供することをめざしています。

常に生活者の視点に立って、高品質な商品・サービスの提供とグローバルな事業展開を一層進め、より高い「生活者価値の創造」を通じて、お客様のご期待に応えていきます。

オメガバランスに着目し、配合飼料メーカーと共同で開発

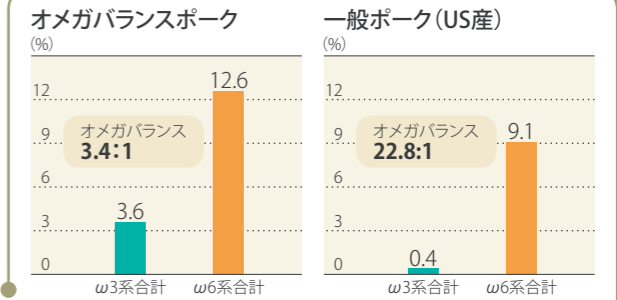
生活者の「食」に対する意識が高まり、食品が健康に与える影響への関心も深まるなか、ニチレイフレッシュでは2003年度より、オメガバランス[※]を厚生労働省の推奨値にできるだけ近づけた豚肉「オメガバランスポーク」の開発に着手しました。開発にあたっては、鶏や豚において飼料中の脂肪酸がそのまま肉の成分に移行する、という学術報告に基づき、配合飼料メーカーと共同で飼料の開発から取り組みました。オメガ3系脂肪酸を豊富に含む「亜麻仁(あまに)油」[※]を豚の飼料に混合することで、一般的な豚肉と比べ

てオメガバランスを約6倍改善した、健康への価値が高い豚肉「オメガバランスポーク」が誕生したのです。その後試験販売を繰り返し、一部地域での販売を開始しています。

さらに、国内では黒豚への展開を、またアメリカでは現地のパッカーとともに「オメガバランスポーク」の生産に取り組んでいます。

一方鶏肉においても、国内外のビジネスパートナーと共同で「オメガバランスチキン」の開発に着手しており、「オメガバランス」が持つ「健康価値」をこれからも皆様にご提案していきます。

[※]亜麻仁油
カナダで多く生産されている亜麻の種である亜麻仁から搾り取った油



※オメガバランスとは

厚生労働省は「第6次改定日本人の栄養所要量(2000年)」で、食品に含まれる必須脂肪酸である「オメガ6系脂肪酸」と「オメガ3系脂肪酸」の比率を「4:1」程度(その後2005年には1日あたりに摂取したい目標量を設定)とすることを推奨しており、ニチレイフレッシュではこの比率を「オメガバランス」と呼んでいます。近年欧米型の食生活により、リノール酸に代表されるオメガ6系脂肪酸の摂取過多とそれによるオメガバランスの崩れでアレルギー過敏症や血栓症などを発症しやすくなるといわれています。

VOICE

健康のために動物性脂肪の摂取を控える人が多いなか、食べることで健康維持に役立つオメガバランス(健康脂肪)畜産物を10年以上も前から提唱してきました。この畜産素材の存在をもっと知って頂き、より多くの人々に健康でおいしい食事を楽しめる生活を送っていただけることが私の最大の願いです。



ビジネスパートナー(飼料開発・動物試験) 日和産業株式会社 丸山 晶様

ビジネスパートナーとともに

人々の健康に貢献する素材の開発に取り組んでいます。

——「オメガバランスポーク」の開発・展開

「おいしさ」や「安全」「安心」に加えて、脂質栄養学の見地から「健康」を追求した新しい「こだわり素材」を開発・販売しました。



一貫した品質管理体制のもとで生産

「オメガバランスポーク」の生産にあたっては、飼料から加工までを一元的に管理できる生産体制を構築しています。指定された飼料、農場に限定されており、また「オメガバランス」についても定期的な脂肪酸組成の分析により品質の確認を行っています。これら飼料の管理から加工に至る各種記録を蓄積した完全トレースによって、「安全・安心」の確保に努めています。

今後もお取引先様やビジネスパートナーをお招きする「こだわりセミナー」の開催などを通じてオメガバランスが持つ「健康価値」の啓蒙・普及に広く取り組んでいきます。

VOICE

肉はコレステロールや中性脂肪が多いなど、野菜や魚に比べ健康に良くないイメージが一般的には強いようです。しかし問題は、脂肪に含まれる脂肪酸のバランスなのです。私事ですが、一児を持つ親として最近思うのは、子供たちはお肉が大好きということです。そんな未来ある子供たちに、本商品を使った料理をモリモリ食べて貰いたいと思います。



株式会社ニチレイフレッシュ 畜産事業本部 食肉グループ 石川 和男

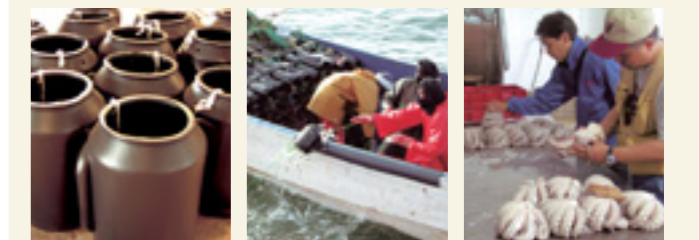
TOPICS

日本の伝統漁法「壺たこ漁」の普及で水産資源の保護に貢献しています。

ニチレイフレッシュが提供する「こだわり水産素材 壺たこ」は、西アフリカのモーリタニア沿岸において日本独特の漁法「壺たこ漁」により漁獲されています。従来のたこ漁はトロール漁法により、海底の広い範囲で網を曳き、たこ以外の魚や、漁礁を根こそぎ捕っていました。また網で捕ったたこは、表面に傷が付きやすく、鮮度にも影響していました。

「壺たこ漁」は、一回の漁に使う壺の数を制限することで乱獲を防止できるため、資源保護につながる環境に優しい漁法です。また一つの壺に一匹のたこしか入らないため、傷つけることなく、新鮮で質の良いたこを獲ることができます。

ニチレイフレッシュでは1990年より、現地PCA社、PMM社と共同でたこ壺の改良に取り組み、モーリタニア沿岸での壺たこ漁の普及に努めてきました。今後も、「おいしさ」と「環境配慮」をあわせて実現する壺たこ漁に継続して取り組んでいきます。



日本のたこ壺の色は赤茶色ですが、トロール船が沿岸まで近づかないように、モーリタニア政府が海に沈めた古タイヤに良質なたこが住み着いていたというヒントから真っ黒な色の壺を作りました。