

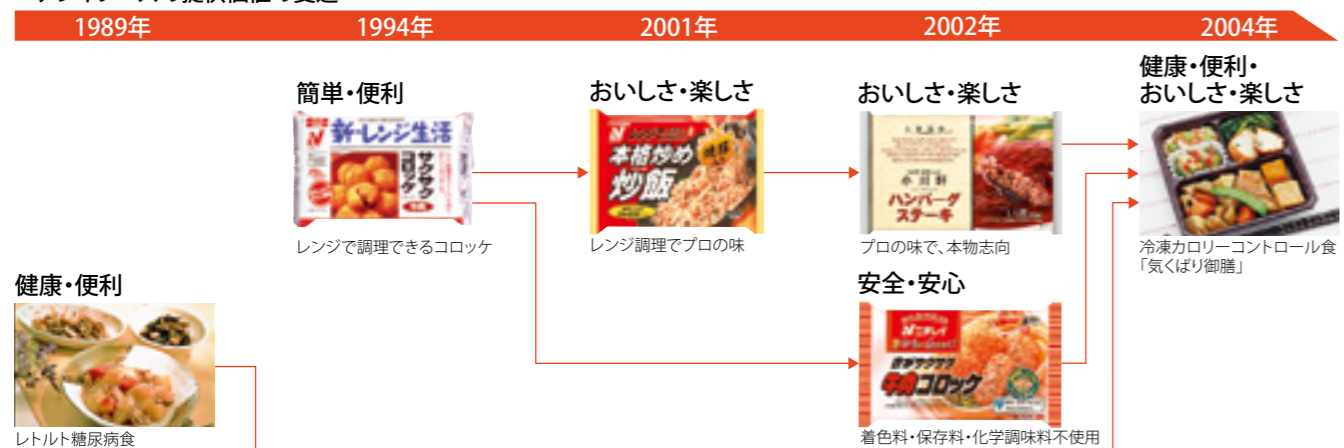
## 変わりゆく食とニチレイが考える健康価値

いま、多くの生活者が「生活習慣病（糖尿病、高血圧症、脳卒中、心臓病、癌）」の脅威にさらされています。特に近年は、内臓脂肪蓄積の進行による「メタリックシンドローム」の危険性が指摘され、中高年の日々の栄養管理が問われています。また、LOHASブームや健康的な範囲でのダイエット、美白・美肌を求める女性ニーズなど、「健康と食」に対する人々の関心は高く、おいしさや楽しさに加え、栄養バランスとカロリーを考慮した食が広く求められています。こうしたなかで、加工食品事業を展開するニチレイフーズでは、2006年に「健康価値事業部」を新設し、新たな食の提案

を始めています。

ニチレイフーズがめざす「健康価値」のコンセプトは「おいしく食べて、健康に」。その意味するところは、医薬品に近い健康食品ではなく、培ってきた食品加工のノウハウを活かし、素材の良さを最大限に活かした「食」を提案していくことにあります。その範囲についても、「治療」、「生活習慣病予防」、「アンチエイジング」、「健康的な美容」、「食事の楽しみや喜びなど心の満足をもたらすもの」など、健康に関するより幅広い概念までも含んでいます。「生活習慣病予防」においては、食と運動習慣を改善する指導プログラムの展開にまでおよび、単に商品をお届けするだけではなく、「健康価値の提供」をめざした取り組みを進めています。

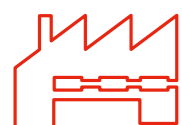
### ニチレイフーズの提供価値の変遷



健康・便利



レトルト糖尿病食



ニチレイフーズ

「気くばり御膳」—健康価値創造への挑戦

## 食をおいしく、楽しく、健康に

2004年12月に発売され、注目を集めている「気くばり御膳」。その源流は、「食」と「健康」の重要性が今ほど注目されるはるか以前、1989年に開発した「糖尿病食」にまでさかのぼります。ニチレイフーズは、今、培ってきたノウハウを活かし、新しい「食」と「健康」のあり方を提案しています。



## 総合力で実現した冷凍カロリー調整総菜

ニチレイフーズがめざす「健康価値」を最もよく体現している商品が、2004年12月に発売した冷凍惣菜セット「気くばり御膳」です。生活習慣病予防やダイエットのためにカ



レトルト糖尿病食

ロリーコントロールを必要とする消費者に向けて、主食（ご飯など）と組み合わせた場合の三大栄養素（たんぱく質・脂質・炭水化物）のバランスを考慮し、1食当たりのカロリーを320kcal以下、食塩を2.8g以下におさえ、「レンジで簡便調理」を実現させた商品です。しかも、多種多彩な食材を組み合わせ、しっかりとした味付けで仕上げ、食感や彩りにもこだわっているため、健康や食生活に意識が高く、おいしい食事もしたいという多くの生活者の心を掴んでいます。

こうした商品の誕生の背景には、ニチレイが冷凍食品事業で培った技術力、開発力、生産力があります。1989年、まだ「生活習慣病」という言葉すら無かった時代に、ニチレイは厚生労働省の許可を得た特別用途食品「糖尿病食」を開発し、カロリーコントロール技術の精度を磨いてきました。

例えば、カロリーコントロールの精度向上のためには、メニューを構成する原材料を成分のバラツキの少ないものから選択する事が重要になります。しかし、脂の乗った魚や肉など、美味しいもの程バラツキが大きくなりがちです。そこで、ニチレイフーズでは、脂の少ない魚や肉を原材料に使っ

### 榎木 英利

(株)ニチレイフーズ 研究開発部 製品開発グループ プロフェッショナル



商品開発のテーマは、「低カロリーで栄養バランスをとりながら、如何においしくできるか」です。お客様の健康に役立ち、喜んでいただけることが私たちの使命です。

### 島田 兼司

(株)ニチレイフーズ 生産技術部 生産開発グループ プロフェッショナル



食品製造での長年の蓄積を活かし、お客様の要望やシェフの厳しい品質要求にも合格する商品を次々と製造し続けています。私達の自信作を是非ともお試しください。

ても、滑らかな食感や味の深みが損なわれないように、調理や調味の方法にさまざまな工夫を加えています。15年以上にわたって蓄積してきた、このような原材料の成分管理、生産管理技術、それらを組み合わせた総合的なカロリーコントロール技術に裏打ちされた商品開発力が、「気くばり御膳」をはじめとする、当社のウェルネス商品に対するお客様からの信頼につながっています。

## 食の楽しさ・健康をより多くの人とともに

「気くばり御膳」をはじめとしたウェルネス商品を、より多くのお客様のもとへ届けるため、ニチレイフーズでは、2000年から通販サイト「ニチレイフーズダイレクト」を運営しています。2006年4月には正式にニチレイフーズの100%子会社(株)ニチレイフーズダイレクトとして発足。会員30万人を第一ステップの目標とし、栄養相談や健康レシピをホームページに載せるなど、お客様に「健康価値」を提供する本格的な取り組みをはじめました。「気くばり御膳」は、外食が多いものの、自炊をするのも面倒という30代独身男性から、特に好評を得ています。



ニチレイフーズダイレクト

今後の課題は、お客様の幅広いニーズに応えるため、それぞれの年代層やライフスタイルに合わせて、「気くばり御膳」のメニューバリエーションを増やしていくことです。その一例が、管理栄養士と一流シェフが監修した「気くばり御膳 シェフズバランス」の開発です。「食」のプロの賛同を得て、「気くばり御膳」への取り組みは、より厚みをもって広がっています。

## Topics

### 食事と運動習慣を改善する保健指導プログラムを展開。

NPO法人ILSI JAPAN が開発した「LiSM 10!」という生活習慣病予防を目的とする「食事と運動の指導プログラム」を多くの人々に役立ててもらうため、臨床試験で効果を検証しています。カロリーコントロール食である「気くばり御膳」などと組み合わせる事で、より強力に食生活の行動変容につなげることをめざしています。



管理栄養士による食事指導風景