

新たな顧客価値の創造



健康についての取り組み

オメガ3系脂肪酸に着目した食肉生産

「亜麻仁の恵み®」食肉の提供

🌐 <http://www.goodbalancemeat.jp/>

ニチレイフレッシュでは、人の健康に欠かすことのできない栄養素であるオメガ3系脂肪酸に着目し食肉の生産・販売を行っています。α-リノレン酸を多く含む健康素材、アマニ由来の成分を使用した配合飼料を鶏・豚・牛※1に与えることでオメガ3系脂肪酸とオメガ6系脂肪酸のバランスを改善しつつ、肉質が柔らかく、脂の口どけが良いお肉を開発し、2006年より販売しています。

オメガ3系脂肪酸は、α-リノレン酸を代表とした必須脂肪酸で青魚やアマニ油、えごま油に多く含まれます。これらは体内でEPAやDHAに変換されます。体内で作ることができない必須脂肪酸、中でもオメガ3系脂肪酸は現代の日本人の食生活において日ごろ不足しがちと考えられており、バランスよく摂取することは現代社会に生きる私たちにとって大切であると考えられています。

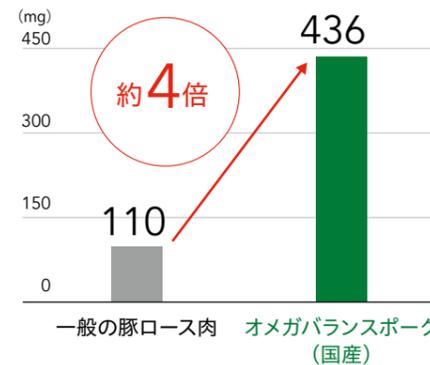
ニチレイフレッシュは、日常の食シーンで多く登場するお肉を通じて、健康管理や食バランスのサポートを提案していきます。

※1 牛については個体差があります。



あまに 亜麻仁の恵み® 豚

■ 豚ロース肉100gから摂取できるオメガ3系脂肪酸(α-リノレン酸)の量の比較



※データ:ニチレイフレッシュ調べ

栄養成分コントロールによる健康支援

栄養成分コントロール食の提供

🌐 <https://wellness.nichirei.co.jp/shop/default.aspx>

ニチレイフーズでは2004年より、カロリーだけでなく塩分や脂質、糖質等をコントロールしたおかずやご飯等を通信販売しています。

また、管理栄養士が常駐し、電話による食事相談も行っており、いつでも気軽に自己の健康管理が行える機会を提供しています。



栄養成分コントロール食「気くばり御膳®」

コンパニオン診断薬

個々にあわせたがん治療のための診断薬の提供

🌐 <https://www.nichirei.co.jp/news/2018/321.html>

ニチレイバイオサイエンスは、患者さん一人ひとりの体質や病態にあった適切ながんの治療法や医薬品の選択をするための「コンパニオン診断薬」を、2014年に日本で初めて承認を受け、製造販売を開始しました。これまで培ってきた免疫関連技術により、効果が高く副作用の少ない適切な治療法や医薬品の選択を実現する個別化医療の発展に貢献しています。



コンパニオン診断薬
ヒストファインALK IAEP®キット

イノベーションについての取り組み

フードロスの削減

近畿大学とAIでの異物除去診断技術の共同開発

🌐 https://www.nichireifoods.co.jp/news/2018/info_id5715/

2018年2月、ニチレイフーズは近畿大学と共同で人工知能(AI)※1を使用した選別技術を開発いたしました。自社の鶏肉加工品の製造ラインでは、原料受け入れ時に金属探知、X線、近赤外線、光学・色彩などの選別技術を活用して原料の品質保持・管理をしております。しかしながら、不定形な原料や混入している夾雑物※2の位置や角度などにより、判別の精度が下がるため、選別後に人手や目視による検品が必要となることも多くあるのが現状です。特に鶏肉原料選別では3大夾雑物である「硬骨」「羽根」「血合い」をいかに取り除くかがポイントとなります。夾雑物をピンポイントで探し当てるので、余分に良品を除去することがなく、フードロスの削減に繋がることができます。



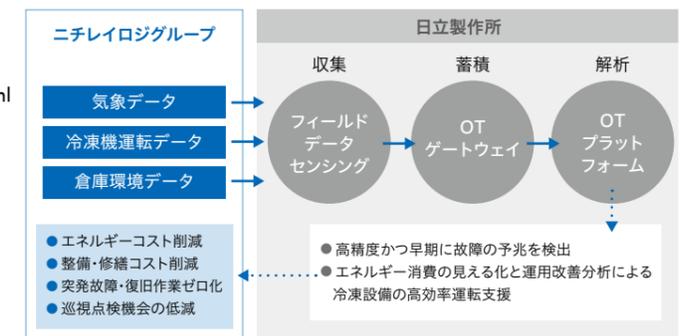
※1 人工知能(Artificial Intelligence, AI)とは、コンピュータを使って、人間の知能のはたらしを人工的に実現したものを。具体的には、人間の使う自然言語を理解したり、論理的な推論を行ったり、経験から学習するコンピュータプログラムなどのことをいう。
※2 夾雑物(きょうざつぶつ)とは、食材由来の通常食用としない部位で、鶏肉であれば骨、羽根などを指す。

IoT技術の活用により省エネルギー化と熟練技能者のノウハウ継承化を実現

冷凍設備故障予兆診断と省エネルギー化に向けた共同実証化

🌐 <https://www.nichirei-logi.co.jp/news/2018/20180829.html>

2018年9月、ニチレイロジグループでは(株)日立製作所と共同でIoTを活用した冷凍設備の故障の予兆診断と設備運転を効率化するためのシステムを導入しました。これにより、今後は運転やメンテナンスの効率化を実現するとともに、熟練技術者不足の課題解決や省エネルギー化を目指します。



TOPICS

あなたに合った「おいしさ」を見える化する技術

🌐 <https://www.nichirei.co.jp/newbiz/biz002/>

ニチレイグループが持つ独自技術の「MS Nose®」(エムエスノーズ)というおいしさの重要な要素である香り(レトロネーザルアロマ※1)の測定技術と、「Psychometrics※2(サイコメトリクス=心理統計学)」という「心」を見える化する分析技術を使うことにより、さまざまなおいしさのレコメンデーションで一人一人の食を楽しく彩るプログラムの開発に着手しています。自分にあったおいしさが見える事で、今まで体験したことのない食の楽しさや新たな価値の提供につながっていきます。(2020年にサービス開始予定)

※1 口から鼻腔に抜けて感じる香り
※2 中央大学理工学部と共同研究した「心」を見える化する分析技術

