

健康ブランド「食べるをかえる からだシフト」 “たんぱく質”シリーズを新発売

2月25日(月)より全国発売

三菱食品株式会社(東京都大田区)は、健康ブランド「食べるをかえる からだシフト」の第二弾のテーマとした“たんぱく質”シリーズ12品を2月25日(月)よりコンビニエンス、スーパーマーケット、ドラッグストアをはじめとした全国の店舗で発売いたします。

2017年9月に販売開始した同ブランド第一弾のテーマである“糖質コントロール”シリーズの商品と併せて、合計52品のラインナップとなります。今後も生活者の様々な健康課題やニーズにお応えすべく更なる商品の拡充を図ってまいります。



「食べるをかえる からだシフト」ブランドロゴ

< “たんぱく質”シリーズ について >

たんぱく質は人間のカラダ(筋肉や骨、皮膚、髪の毛や爪等)の約20%を構成しており、糖質、脂質と並ぶ三大栄養素と位置付けられ、18歳以上の推奨摂取量は男性60g/日、女性50g/日と定められています。(※1)意識してたんぱく質を摂取している約6割の方は、普段の食事を通じてたんぱく質を摂取していますが(※2)、約60gのたんぱく質を摂取するために牛肉(赤身)だと約300gを食べなければなりません。効率よく摂取するためには食事メニューをしっかりと考える必要があります。

当社は、立命館大学 スポーツ健康科学部の藤田教授が提唱されている「たんぱく質がもたらす効果を効率的に引き出すために、毎食20g以上を分散して摂取する」考え方に基づき商品開発を行っております。普段の食事量でたんぱく質を意識しながら、無理なく続けられる商品を提供し、生活者の食生活をサポートしてまいります。

■ 1日における「たんぱく質」イメージ



毎食20g以上摂取することで、衰えにくいからだづくりに

<商品概要>

- シリーズ名 : 「食べるをかえる からだシフト」 “たんぱく質” シリーズ
- 発売日 : 2019年2月25日(月)
- 販売エリア : 全国
- ラインナップ : 12 SKU



	商品名	規格	希望小売価 (税抜)	たんぱく質量 (食あたり)
①	たんぱく質 キーマカレー	175g	300 円	22.3g
②	たんぱく質 チーズカレー	175g	300 円	17.4g
③	たんぱく質 麻婆豆腐の素	105g	290 円	45.1g (出来あがり時 2 人前)
④	たんぱく質 かに玉の素	181g	290 円	41.7g (出来あがり時 2 人前)
⑤	たんぱく質 たまごスープ	11g	150 円	6.2g
⑥	たんぱく質 長ねぎ味噌汁	12g	150 円	5.7g
⑦	たんぱく質 豆とトマトのミネストローネ	150g	200 円	12.5g
⑧	たんぱく質 チキンクリームスープ	150g	200 円	12.0g
⑨	たんぱく質 ごましょうゆ ノンオイルドレッシング	170ml	300 円	1.7g
⑩	たんぱく質 きざみたまねぎ ノンオイルドレッシング	170ml	300 円	1.8g
⑪	たんぱく質 ごはん コラーゲンペプチド入り	150g	200 円	9.0g
⑫	たんぱく質 だし醤油ごはん コラーゲンペプチド入り	150g	200 円	10.5g

<新商品のポイント>

【レトルトカレー】

- ①キーマカレー 鶏肉とレンズ豆、大豆ミートを使用した食べごたえのあるスパイシーなキーマカレー
- ②チーズカレー コクのあるチーズと、ビーフの旨みを生かした、まるやかな甘みのチーズカレー

【中華総菜の素】

- ③麻婆豆腐の素 豆腐を用意するだけでできる、ひき肉入り麻婆豆腐の素です。豆板醤と花椒の辛みをきかせた味わいに仕上げました。
- ④かに玉の素 たけのこ・にんじん・かに肉・きくらげ・しいたけが入った、あんかけたっぷりのかに玉の素です。

【フリーズドライスープ】

- ⑤たまごスープ ふんわりなめらかたまごが入った鶏ガラ仕立てのスープです。
- ⑥長ねぎ味噌汁 かつお節やにぼしの風味が広がる長ねぎの合わせ味噌汁です。

【レトルトスープ】

- ⑦豆とトマトのミネストローネ 2種類の豆を使用し、トマトの風味豊かなミネストローネです。
- ⑧チキンクリームスープ 鶏肉の旨みをきかせたクリーミーなチキンスープです。

【ノンオイルドレッシング】

- ⑨ごましょうゆ ノンオイルドレッシング 深煎りしたごまの香ばしさが特徴です。
- ⑩きざみたまねぎ ノンオイルドレッシング たまねぎの食感とまるやかな酸味が特徴です。

【レトルト米飯】

- ⑪ごはん コラーゲンペプチド入り コラーゲンペプチドをプラスしたレトルトごはんです。
- ⑫だし醤油ごはん コラーゲンペプチド入り かつおとこんぶの出汁が決め手のしょうゆごはんに、コラーゲンペプチドをプラスした味付けごはんです。

<「からだシフト」ブランドについて>

国が食事改善による健康寿命の延伸を提唱している中、生活習慣病に対しては“治療”から“予防”へシフトし、健康は自身で管理する時代が変わりつつあります。そこで、当社は食を通じた社会貢献を念頭に、健康をテーマとしたマスターブランド「からだシフト」を2017年9月に立ち上げました。

“おいしさ”、“バラエティ感”、“簡便性”、“継続性”を主軸に考え、心もからだもよろこぶバランスの良い食生活支援をブランドコンセプトとしています。

「健康食品」＝「おいしくない」というイメージを払拭し、「おいしさ」＝「続けられる」を前提に、現代人に必要とされる健康テーマでシリーズ化を図り、当社がもつフルカテゴリーの機能を活かし、“カテゴリー”や“温度帯”の枠を超えたバラエティ豊かな商品を取り揃えてまいります。そして、この幅広い商品ラインナップで生活者が抱える個々の健康課題に対応できればと考えており、エリアや小売業態を問わず、いつでも・どこでもお買い求めいただける健康ブランドを目指してまいります。

【出典】

※1 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」

※2 インテージ調べ 2018年10月 N=422 (対象；たんぱく質を気にして摂取している20～60代男女)