

健康ブランド「食べるをかえる からだシフト」

“糖質コントロール”シリーズ

【冷凍食品】2品を新発売

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、健康ブランド「食べるをかえる からだシフト」冷凍食品から“糖質コントロール”シリーズより2品の新商品をコンビニエンスストア、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月に販売を開始した同ブランドの“糖質コントロール”“たんぱく質”シリーズは常温商品・冷凍食品と合わせて、全60品の商品ラインナップとなります。

両温度帯による展開で、今後も生活者のニーズにお応えすべく更なる商品ラインナップ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

<新商品概要>

1. “糖質コントロール”シリーズ 冷凍食品

- 発売日 : 2021年3月1日(月)
- 販売エリア : 全国
- ラインナップ : 2SKU

①



②



	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)	麺の糖質オフ率	糖質量 (1食あたり)
①	糖質コントロール 醤油ラーメン	1食(207g)	350円	30%	32.4g
②	糖質コントロール 担々麺	1食(230g)	350円	30%	33.1g

【糖質オフの根拠】

①、②：日本食品標準成分表 2015年版(七訂) 穀類/こむぎ/[中華めん類]/中華めん/ゆで 比較

■商品特長

①醤油ラーメン

鶏ガラ・にぼし・かつおのだしを効かせた醤油スープに、つるっとしてコシのある糖質 30%OFF(七訂比較)の中華麺、具材としてチャーシュー、メンマを合わせた醤油ラーメンです。濃縮スープをお湯で溶いて、具付き麺はレンジで加熱するだけの簡便性の高い商品です。

②担々麺

練りごまとすりごまの2種類にピーナッツペーストのコクを加え、花椒・八角・山椒で爽やかな香りとシビ辛さを加えたこだわりスープに、糖質 30%OFF(七訂比較)の中華麺、具材としてねぎ、ほうれん草、大豆ミートを合わせた担々麺です。濃縮スープをお湯で溶いて、具付き麺はレンジで加熱するだけの簡便性の高い商品です。

<「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になりつつあります。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。

<“糖質コントロール”シリーズ について>

本ブランドのシリーズ第1弾のテーマが、“糖質コントロール”です。普段の食事で健康を気遣う生活者が増加する中で糖質オフ・糖質ゼロへの関心が高まっており、当社調べにおいて、約3割の方(※1)が普段の食事で糖質を気にすることがわかっています。当社は「一般社団法人 食・楽・健康協会」に加盟し、同協会が推奨する1食で摂取する糖質量を20~40gにするという、適正糖質の考え方にに基づき商品開発を行っています。ゆるやかな糖質コントロールで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。

【出典】

※1 当社調べ 2020年11月 N=3,014 (全国、夕食自宅喫食月2回以上の20~60代男女)

以 上