

# 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 【常温食品】4品を新発売、31品をリニューアル発売

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“糖質コントロール”シリーズ 常温食品から新商品4品、リニューアル31品をコンビニエンス、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”シリーズは冷凍食品と併せて、全45品の商品ラインナップとなります。(“たんぱく質”シリーズと合わせブランド全体では全57品)。

常温、低温の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

## ＜商品概要＞

### 1. 新商品

- シリーズ名 : 「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 常温食品
- 発売日 : 2020年3月2日(月)
- 販売エリア : 全国
- ラインナップ : 4 SKU

＜該当商品イメージ＞

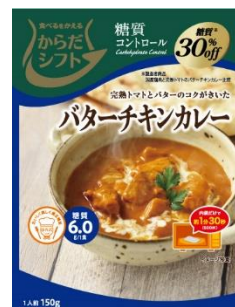
①



②



③



④



	商品名	内容量	希望小売 価格(税抜)	糖質オフ	糖質量
①	糖質コントロール ビーフカレー	150 g	270円	糖質30%オフ	7.0g/1食当たり
②	糖質コントロール グリーンカレー	150 g	270円	糖質40%オフ	2.8g/1食当たり
③	糖質コントロール バターチキンカレー	150 g	270円	糖質30%オフ	6.0g/1食当たり
④	糖質コントロール ビーフハヤシ	150 g	270円	糖質30%オフ	6.0g/1食当たり

【糖質オフの根拠】 メーカーNB 商品との対比

#### ■商品特長

単身世帯や高齢世帯の増加により簡便性ニーズが高まっていることを踏まえ、おいしさはそのままに電子レンジ対応が可能なパウチを採用しました。

- ① ビーフカレー  
牛肉がゴロツと入ってスパイシーなカレーです。
- ② グリーンカレー  
ココナッツミルクと辛みがきかせたカレーです。
- ③ バターチキンカレー  
完熟トマトとバターのコクをきかせたカレーです。
- ④ ビーフハヤシ  
トマトの旨味が効いたコクのあるビーフハヤシです。

## 2. リニューアル品

- シリーズ名 : 「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 常温食品
- 発売日 : 2020年3月2日(月)より順次切り替え
- 販売エリア : 全国
- ラインナップ : 31 SKU

■リニューアルポイント (後述の【リニューアル詳細一覧】を参照願います)

#### (1) パッケージのデザイン変更

糖質コントロールは“青”、たんぱく質は“赤”をシリーズカラーとし、各カラーのアウトラインを入れることで、健康テーマを分かりやすくしました。

〈代表商品イメージ〉



(2) アイコン表示

糖質量のみならず、腸内環境改善や美容、ダイエット、メタボ対策などにも注目されている食物繊維などの栄養成分についても、アイコンで表示します。

〈代表商品イメージ〉



アイコン表示例



(3) 機能強化

糖質オフに加え、“腸活”で注目される乳酸菌を添加しました。おいしさはそのままに、健康力をサポートする“シールド乳酸菌(R)※”を、一日の摂取目安である100億個配合。食物繊維同様に、アイコンでも表示いたします。

※“シールド乳酸菌”は、森永乳業株式会社の登録商標です。

〈該当商品イメージ〉



アイコン表示例



(4) おいしさの追求

① 焙煎ごまドレッシング

ゴマの風味をアップさせ、更に香り豊かな商品に仕立てました。

② シーザーサラダドレッシング

チーズの風味をアップさせ、より濃厚でコク深い商品に仕立てました。

<該当商品イメージ>



【リニューアル詳細一覧】

	No.	商品名	レンジパouch 対応	デザイン変更 (青ライン)	アイコン表示 (食物繊維)	機能強化 (乳酸菌)	おいしさの追求
新 商 品	1	糖質コントロール ビーフカレー	●	●			
	2	糖質コントロール バターチキンカレー	●	●			
	3	糖質コントロール グリーンカレー	●	●			
	4	糖質コントロール ビーフハヤシ	●	●			
リ ニ ュ ー ア ル	1	糖質コントロール 牛丼		●			
	2	糖質コントロール 中華丼		●			
	3	糖質コントロール 親子丼		●			
	4	糖質コントロール ごはん 大麦入り		●			
	5	糖質コントロール ごはん 大麦入り 150g×3食入り		●			
	6	糖質コントロール 和風玉子がゆ		●			
	7	糖質コントロール 中華風がゆ		●			
	8	糖質コントロール クラムチャウダー		●			
	9	糖質コントロール ミネストローネ		●			
	10	糖質コントロール コーンポタージュ		●			
	11	糖質コントロール あっさり和風ドレッシング		●			
	12	糖質コントロール つゆ (4倍濃縮)		●			
	13	糖質コントロール うどん		●	●		
	14	糖質コントロール そば		●	●		
	15	糖質コントロール そうめん		●	●		
	16	糖質コントロール しょうゆラーメン		●	●		
	17	糖質コントロール とんこつラーメン		●	●		
	18	糖質コントロール パン粉 (もち麦入り)		●	●		
	19	糖質コントロール お好みソース		●	●		
	20	糖質コントロール ブリーベリージャム		●	●		
	21	糖質コントロール もち		●	●		
	22	糖質コントロール ストロベリージャム		●	●		
	23	糖質コントロール お好み焼粉		●	●		
	24	糖質コントロール パリパリ麺		●	●	●	
	25	糖質コントロール グリーンスムージー キウイ ミックス 280g		●	●	●	
	26	糖質コントロール ベリースムージー ブルーベリーミックス 280g		●	●	●	
	27	糖質コントロール グリーンスムージー キウイ ミックス 900g		●	●	●	
	28	糖質コントロール ベリースムージー ブルーベリーミックス 900g		●	●	●	
	29	糖質コントロール ホットケーキミックス		●	●	●	
	30	糖質コントロール 焙煎ごまドレッシング			●		●
	31	糖質コントロール シーザーサラダドレッシング			●		●

## <「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、心もからだもよる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(※2)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日の糖質摂取量の上限を130gとする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 厚生労働省「厚生労働白書」、内閣府「男女共同参画白書」

総務省「労働力調査特別調査」、総務省「労働力調査（詳細集計）」

※2 当社調べ 2017年4月 N=8,640（全国、夕食自宅喫食月2回以上の20～60代男女）

以 上