

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”、“たんぱく質”シリーズ 【常温食品】5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」常温食品から“糖質コントロール”シリーズより1品 “たんぱく質”シリーズより4品、計5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56品の商品ラインナップとなります。

「食べるをかえる からだシフト」ブランドロゴ

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。

<新商品概要>

1. “糖質コントロール”シリーズ 常温食品

- 発売日 : 2020年9月7日(月)
- 販売エリア : 全国
- ラインナップ : 1SKU



商品名	内容量	希望小売 価格(税抜)	糖質オフ率	糖質量 (1食あたり)
かぼちゃのスープ	150g	200円	糖質30%オフ	7.8g

【糖質オフの根拠】メーカーNB商品との対比

■商品特長

簡便性が高く、からだシフト既存商品の中でも人気の高い電子レンジで温めるだけのスープに新たなフレーバーを追加致しました。甘みのあるかぼちゃを使用した、たまねぎとチキンの旨みがコク深い食べ応えのあるスープです。

2. “たんぱく質”シリーズ 常温商品

■発売日 : 2020年9月7日(月)

■販売エリア : 全国

■ラインナップ : 4SKU

①



②



③



④



	商品名	内容量	希望小売 価格 (税抜)	たんぱく質量 (1食あたり)
①	クラムチャウダー	150g	200円	10.4g
②	コーンポタージュ	150g	200円	10.4g
③	とん汁	14g	130円	5.9g
④	ベジタブルスープ	14g	130円	5.2g

■商品特長

たんぱく質が不足しがちな朝食にも、手軽にたんぱく質を摂取できる電子レンジで温めるだけのスープとお湯を注いですぐに味わえるフリーズドライスープに新たなフレーバーを追加致しました。

① クラムチャウダー

あさりの旨みとコクを確り効かし、チーズを加えクリーミーに仕上げたクラムチャウダーです。

② コーンポタージュ

甘みと風味が良いとうもろこしに、チキンの旨みを加え、コク深い味わいのコーンポタージュです。

③ とん汁

麦みそと米みそを使用し、豚肉・野菜の旨味とかつお節やにぼしの風味が広がる味わい深いとん汁です。

④ ベジタブルスープ

トマト、緑ピーマン、黄ピーマンなどの野菜の旨味がたっぷり入った彩り豊かなベジタブルスープです。

<「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、当社がもつフルラインの機能を活かし、“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日の糖質摂取量の上限を130gとする考え方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。

<“たんぱく質”シリーズ について>

たんぱく質とは人間のカラダ(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。(※2)当社は立命館大学スポーツ健康科学部の藤田聡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。

【出典】

※1 当社調べ 2019年10月 N=3,201(全国、夕食自宅喫食月2回以上の20~60代男女)

※2 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」

以 上