

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”、“PROTEIN PLUS”シリーズ 【常温食品】11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」から、“糖質コントロール”シリーズ3品、“PROTEIN PLUS”シリーズ（現“たんぱく質”シリーズからのリニューアル）8品、計11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月に販売開始した、同ブランド“糖質コントロール”シリーズと、今回リニューアルする“PROTEIN PLUS”シリーズは常温・冷凍食品合わせて、全62品となります。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ア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 常温食品

- 発売日 : 2022年2月28日(月)
- 販売エリア : 全国
- ラインアップ : 3 SKU

①



②



③



	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)
①	糖質コントロール 満足カップライス トムヤムクン味	30.1g	250円	40%	13.6g
②	糖質コントロール ホットケーキミックス	160g	300円	50%	12.5g
③	糖質コントロール お好み焼粉	160g	300円	50%	12.0g

【糖質オフの根拠】

①：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）

穀類/こめ/ [うるち米製品] /アルファ化米/一般用 比較

②：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）

穀類/こむぎ/ [小麦粉] /プレミックス粉/ホットケーキ用 比較

③：日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）

穀類/こむぎ/ [小麦粉] /プレミックス粉/お好み焼用 比較

■商品特長

① 満足カップライス トムヤムクン味

酸っぱ辛いのがクセになる、刺激的だけど雑穀入りのヘルシーなカップライス。
湯戻し 3 分で簡単調理！おにぎり 1.7 個分の量でお腹にも満足な商品です。

② ホットケーキミックス

減プラスチックの観点から紙包材パッケージに変更。
バイオマスインキも使用し、環境配慮型の商品へリニューアル。
バニラ風味と、もちもち食感にこだわった商品です。

③ お好み焼粉

減プラスチックの観点から紙包材パッケージに変更。
バイオマスインキも使用し、環境配慮型の商品へリニューアル。
だしの風味と、ふわふわ感にこだわった商品です。

2. “PROTEIN PLUS” シリーズ 常温食品

■発売日 : 2022 年 2 月 28 日(月)

■販売エリア : 全国

■ラインナップ : 8 SKU

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



	商品名	内容量	希望小売 価格	たんぱく質量 (1食あたり)
①	PROTEIN PLUS カフェラテ 3本	63g (21g×3本)	300円	10.3g
②	PROTEIN PLUS 紅茶ラテ 3本	63g (21g×3本)	300円	10.2g
③	PROTEIN PLUS 抹茶ラテ 3本	63g (21g×3本)	300円	10.3g
④	PROTEIN PLUS ココア 3本	75g (25g×3本)	300円	10.8g
⑤	PROTEIN PLUS ミネストローネ	150g	200円	11.1g
⑥	PROTEIN PLUS クリームポタージュ	150g	200円	11.3g
⑦	PROTEIN PLUS ハンバーグ デミグラスソース	150g	320円	14.9g
⑧	PROTEIN PLUS チキンのトマト煮	140g	320円	13.6g

■商品特長

① カフェラテ、② 紅茶ラテ、③ 抹茶ラテ、④ ココア

朝の一杯や忙しい工作中、寝る前のほっと一息に、いつでも気軽に飲めるプロテイン粉末飲料です。必須アミノ酸を多く含むホエイプロテインだけでなく、吸収がゆっくりと行われるカゼインプロテインも配合しております。間食時や就寝前等のリラックスタイムにうってつけの商品です。

⑤ ミネストローネ

からだがたんぱく質を必要としている朝のタイミングに、たんぱく質をしっかり摂ってもらえる簡便且つ時短な商品です。トマトや野菜の旨みがたっぷりのミネストローネ。様々な具材の食感を味わうことが出来るスープに仕立てました。

⑥ クリームポタージュ

チキンや玉ねぎの旨味に、チーズの濃厚な味わいたっぷりのクリームポタージュ。アクセントに白胡椒やハーブの風味を加えたこだわりの商品です。

⑦ ハンバーグ デミグラスソース

たんぱく質をイメージしやすい肉系商品として、食事からたんぱく質をしっかり摂りたいユーザー向け商品です。ハンバーグは、よりふっくらとした食感に仕立て、野菜の旨味と甘みが際立つ濃厚なデミグラスソースに仕上げました

⑧ チキンのトマト煮

スチーム調理を行った鶏肉をトマトやチーズ、ガーリックの旨味を効かせたソースで煮込んだ、濃厚な味がクセになる商品に仕上げました。

<「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”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。

< “PROTEIN PLUS” シリーズ について >

本ブランドのシリーズ第2弾のテーマが、“たんぱく質”です。急激なたんぱく質の市場の広がりによって、「プロテイン=健康的なからだづくりに必要なもの」のイメージが浸透してきました。からだシフトたんぱく質シリーズ”は、より本格的に美容・健康・からだづくりを意識した方に向けた「PROTEIN PLUS シリーズ」としてリニューアルします。ライフスタイルにあわせてプロテインを手軽にプラスし、1日を通してバランス良く摂取することで、健やかなからだ作りをサポートします。普段の食事で健康を気遣う生活者が増加する中でたんぱく質への関心が高まっており、当社調べにおいて、約2割の方（※1）が普段の食事でたんぱく質を気にすることがわかっています。当社は立命館大学 スポーツ健康科学部 藤田聡教授の学説に基づき、1食あたりのたんぱく質量を20~30gとして、3食バランスよく摂取することで、健やかな食生活をサポート出来るような商品の開発を行っております。

【出典】

※1 当社調べ 2021年11月 N=3,273（全国、夕食自宅喫食頻度月2回以上の20~60代男女）

以 上