

糖質オフなのにしっかりおいしい！ 食べるをかえる からだシフトより ”糖質コントロール”シリーズ8品が新発売！

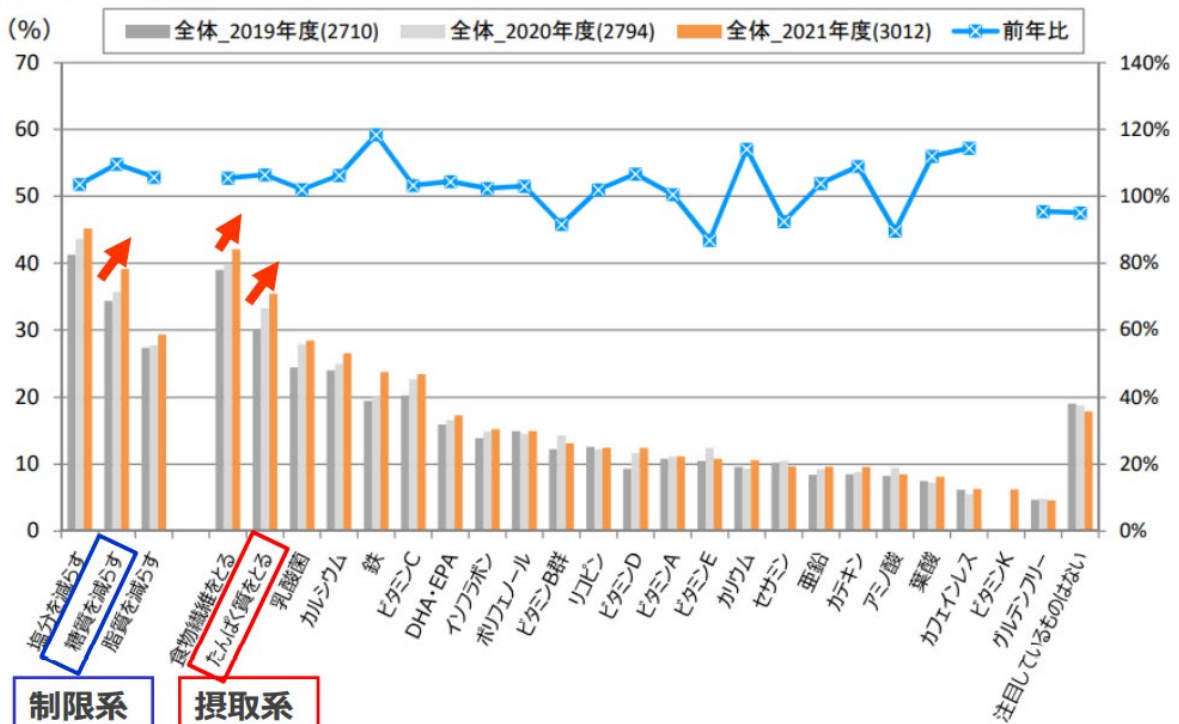
三菱食品株式会社(東京都文京区)は、健康ブランド「食べるをかえる からだシフト」から、“糖質コントロール”シリーズの新商品、常温6品、冷凍2品を、コンビニエンスストア、スーパーマーケット、ドラッグストアをはじめとした全国の店舗で発売します。
今回の新商品発売により、からだシフトは合計61品のラインナップになります。



糖質オフ、たんぱく質は健康ニーズの中でも特に意識されています！

コロナの影響を受け、健康軸商品のニーズは高まっており、特に制限系では糖質、摂取系ではたんぱく質を購入時に気にしている購買者が増加傾向にあります。からだシフトでは、このような購買者のニーズにこたえる、糖質コントロールシリーズとPROTEIN PLUSシリーズを展開しております。

健康軸商品の購買者が購買時に気にしている点



出展：リンクアンドコミュニケーション「食と健康、栄養に関する調査」

<商品概要>

■ブランド名 : からだシフト “糖質コントロール”

■カテゴリ : 常温商品 レトルトカレー

■発売日 : 2022年8月29日(月)

■販売エリア : 全国

①



②



③



	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)
①	糖質コントロール グリーンカレー	140 g	270円
②	糖質コントロール バターチキンカレー	140 g	270円
③	糖質コントロール ビーフカレー	140 g	270円

<新商品の商品特長>

① 糖質コントロール グリーンカレー

・糖質 40%off(※)、1食(140g)あたりの糖質量を 4.9g に抑えた、青唐辛子の辛さ引き立つグリーンカレーです。レモングラスやこぶみかんの葉などの豊かな香りとココナッツミルクの甘みで、本格的な美味しさに仕上げました。環境配慮への一環として、外箱を無くしたスタンディングレンジパウチに変更。

賞味期間/395日 ※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



② 糖質コントロール バターチキンカレー

・糖質 30%off(※)、1食(140g)あたりの糖質量を 6.8g に抑えた、完熟トマトの甘みと酸味に、バターとカシューナッツペーストでまろやかに仕上げたこだわりのバターチキンカレーです。環境配慮への一環として、外箱を無くしたスタンディングレンジパウチに変更。

賞味期間/395日 ※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



③ 糖質コントロール ビーフカレー

・糖質 30%off(※)、1食(140g)あたりの糖質量を 6.3g に抑えた、牛肉の旨味とこだわりのスパイスがクセになるビーフカレーです。

ソテーオニオンと赤ワインのkokoroと旨味で深みのある味わいに仕上げました。環境配慮への一環として、外箱を無くしたスタンディングレンジパウチに変更。

賞味期間/395日 ※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



<商品概要>

- ブランド名 : からだシフト “糖質コントロール”
- カテゴリー : 常温商品 レトルト丼のもと
- 発売日 : 2022年8月29日(月)
- 販売エリア : 全国

①



②



③



	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)
①	糖質コントロール 中華丼	160 g	250円
②	糖質コントロール 牛丼	140 g	250円
③	糖質コントロール 親子丼	200 g	250円

① 糖質コントロール 中華丼

糖質 30%off(※)、1食(160g)あたりの糖質量を 3.2g に抑えた8種の具材とボリュームにこだわった中華丼。チキンとオイスターの旨味で本格的に仕上げました。環境配慮への一環として、外箱を無くしたスタンディングアルミパウチに変更。

賞味期間/360日 ※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



② 糖質コントロール 牛丼

糖質 45%off(※)、1食(140g)あたりの糖質量を 4.0g に抑えたかつおだしの風味を加えて煮込んだ牛丼。柔らかな牛肉をかつおだしの風味をきかせたつゆで煮込みました。環境配慮への一環として、外箱を無くしたスタンディングアルミパウチに変更。

賞味期間/360日 ※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



③ 糖質コントロール 親子丼

糖質 50%off(※)、1食(200g)あたりの糖質量を 5.0g に抑えた鶏肉とふくら玉子の親子丼。卵のふわふわ感とだしにこだわり、かつおの風味豊かなつゆで仕上げました。環境配慮への一環として、外箱を無くしたスタンディングアルミパウチに変更。

賞味期間/360日 ※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



<商品概要>

- ブランド名 : からだシフト “糖質コントロール”
- カテゴリー : 冷凍商品
- 発売日 : 2022年8月29日(月)
- 販売エリア : 全国

①



②



	商品名	内容量	希望小売価格 (税抜)
①	糖質コントロール 餃子	12個	280円
②	糖質コントロール 玄米入り焼おにぎり	2個	220円

① 糖質コントロール 餃子

・糖質 40%off(※)、1食(6個)あたりの糖質量を 15.3g に抑えた糖質オフの餃子です。凍った餃子をフライパンに並べて焼くだけなので水や油は不要、パリパリ食感の羽根がついた餃子をご家庭で簡単に焼き上がります。野菜や肉のうま味が詰まったジューシーな餡を糖質オフの皮で包みました。野菜と肉は国産を使用しています。

賞味期間/366日

※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



② 糖質コントロール 玄米入り焼おにぎり

・糖質 30%off(※)、1食(1個)あたりの糖質量を 21.2g に抑えた糖質オフの焼おにぎりです。調理方法は耐熱皿に立て置き、ラップをせずに電子レンジで加熱です。木樽で発酵熟成された天然醸造醤油を使用。食物繊維を含み栄養価が高く、玄米特有の匂いを抑えた美食玄米を使用しております。

賞味期間/365日

※日本食品標準成分表 2020(八訂)比較



<レッドカップキャンペーン参加について >

三菱食品株式会社は、2022年3月から国連 WFP の「レッドカップキャンペーン」に参加しています。からだシフトも参加ブランドの一つとして、WFP 国連世界食糧計画の「学校給食支援」を応援することで、SDGs 目標 2 の「飢餓をゼロに」につながるだけでなく、世界の子供たちに食と笑顔を届けてまいります。



<「からだシフト」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”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。「PROTEIN PLUS 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、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