

クリエイティビティとフードテックで世界の食をリード

現代は豊かな食生活が実現した一方で、飽食によるオーバーカロリーや偏食による栄養失調など新たな健康問題が生じています。日清食品グループは、食の価値向上を通じて「肥満」をはじめとする世界的な社会課題の解決に挑戦します。

2023年度までの成果と今後の取り組み

2022年5月より販売を開始した「完全メシ」シリーズは、累計3,000万食を達成、売上は2023年度実績で50億円を突破しました。さらに2024年度は70億円、そして2025年度には100億円ブランドを目指します。2024年春から「完全メシ 日清焼そばU.F.O. 濃い濃い屋台風焼そば」と「完全メシ コーンクリームポタージュ」を新たに発売。カップめん、カップライスだけでなく、カップスープやスムージーなど、さまざまなカテゴリでの商品展開と販売促進活動やCMなどの広告宣伝活動により、高いブランド認知率を獲得することができました。

また、オンラインストアで販売する冷凍食品「完全メシDELI」は2023年12月にリニューアルし、2024年7月末時点で全28品のラインナップをそろえ、リピート率59%^{※1}(2024年6月末時点)を獲得しています。このように「完全メシ」シリーズは、市場での評価を着実に積み上げるとともに、タッチポイントをさらに拡大しています。

2025年度 100億円ブランドへ



2024年度 売上計画 70億円

2023年度 売上実績 50億円

2022年度 売上実績 30億円

※市場売価換算

「完全メシ」シリーズ

「完全メシ」は日本人の食事摂取基準で設定された33種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求したブランドです。



累計**3,000万食**達成！

(2024年8月末時点)

ブランド認知率約**50%**^{※2}

2023日本ネーミング大賞ルーキー部門^{※3}

最優秀賞 受賞

「完全メシDELI」はフローズンカテゴリーを強化しました。



ラインナップ **全28品**

(2024年7月末時点)

リピート率**59%**^{※1}

(2024年6月末時点)

※1 初回購入した人が1年以内に2回以上購入する比率 ※2 調査方法「第5回ブランドトラッキング調査／WEB調査／全国／2024年4月25日～30日実施/15歳～79歳男女/n=2000 ※3 発売・発表から2年以内のもののみが対象

「完全メシ」に対する市場の反響を受けて日清食品グループの栄養最適化テクノロジーは、タッチポイントを拡充する新たなフェーズへと移行しています。

さまざまなカテゴリにおける多面展開の可能性を追求し、お客さまが手軽に最適化栄養食を手にとれる環境を構築していきます。



小売販売の強化の取り組み

2023年度は、最適化栄養食事業の趣旨に賛同いただいたさまざまな業界のパートナー企業との取り組みを強化し、各パートナー企業への基材販売とレシピ提供サービスによるBtoBtoC事業を展開しました。

BtoBtoCビジネスの展開

CVSチャネル	「完全メシ」ブランドのおにぎりやパン、めんなどのデリカ商品のテスト販売を実施	
SMチャネル	「完全メシ」ブランドのお弁当を展開	
外食産業	プレミアムな「完全メシ」メニューを期間限定で提供	
他分野食品メーカー	「完全メシ あんぱん」や「完全メシ カラムーチョ ホットチリ味」「ランチパック (完全メシカレー) 日清食品監修」を発売	

小売販売以外にも広がる「完全メシ」

健康経営の推進 健康経営の一環として社食に「完全メシ」を導入する企業が増加中。給食型、スタンド型で展開

異業種との協業 明治安田生命保険相互会社と「完全メシ」を活用した、保険契約者の健康づくりやQOL向上に貢献するための取り組みを検討、展開予定。『QOL応援プログラム』や法人営業分野での共同の取り組みを推進

シニアに強いチャネルでの展開 ジャパネットたかたでの展開を開始。「冷凍 完全メシ ミツ星シリーズ」をBS番組で紹介&TVショッピングで販売
災害支援食としての可能性 避難生活の長期化に際し、栄養が最適化された「完全メシ」が大きな役割を担う可能性に期待



社食 (給食型) のイメージ



社食 (スタンド型) のイメージ

新規事業 | 最適化栄養食の新たな価値創造

日清食品グループはフードテクノロジーを活用して、糖尿病・高血圧患者向け、またシニア向けの最適化栄養食を開発しています。最適化栄養食の開発を通して、健康と栄養に関する課題解決、さらにはHuman Well-beingに貢献していきます。

医療との連携／フレイル対策としての最適化栄養食

糖尿病、高血圧患者さま向けに

厳しい食事制限のなかで満足度の高い食事を

日清食品グループは、糖尿病や高血圧患者さま向けの新しい最適化栄養食の開発を目指し、臨床試験を行いました。通常の最適化栄養食よりもさらに減塩で低糖質な最適化栄養食を開発し、1日1食1回で3カ月間召し上がっていただく臨床試験を行ったところ、血糖値および血圧の低下が見られました。糖尿病や高血圧の患者さまには厳しい食事制限がありますが、この最適化栄養食のテクノロジーを使うことで、たとえ病者向けであっても非常に満足度の高い食事、ちょっと言葉は悪いかもしれませんが、ジャンクメニューでも病者さまが食べられるような展開が期待できます。今後、病者向け食についても開発を広げていきたいと考えています。



減塩&低糖質な最適化栄養食で
血糖値および血圧の低下が
見られた

シニア向けに

不足しがちな栄養素の強化を

超高齢社会に突入した日本におけるシニア向けの最適化栄養食の開発も進めています。シニア向け最適化栄養食に関する臨床試験では、シニアに不足しがちな栄養素、例えばたんぱく質・n-3系脂肪酸・オメガ3やその他のビタミンも強化した特別なシニア向けの最適化栄養食を召し上がっていただきました。その結果、歩行速度・認知機能・幸福感で改善が確認され、学会で発表しました。このように、シニア向けの最適化栄養食のカテゴリーについても、開発に注力しています。



たんぱく質、
n-3系脂肪酸等
を強化

歩行速度、
認知機能、
幸福感で
改善を確認



最適化栄養食の海外展開



社会課題に

食にまつわる課題の解決を

これまでの最適化栄養食の研究・開発プロセスにおいて、さまざまなデータ・ノウハウが蓄積されてきました。すでに日本では、最適化栄養食テクノロジーを活かした商品を幅広いカテゴリーで展開しています。今後は海外でも、最適化栄養食の展開をスピーディーに進める予定です。

現在、世界では20億人が肥満傾向にあると言われているほか、いわゆる砂糖税の導入も進んでおり、オーバーカロリーはグローバルな社会課題となっています。一方、フードデザートと呼ばれる加工食品だけが供給され生鮮食品が届かないエリアも存在しています。最適化栄養食で、それらの社会課題の解決を目指します。

食に関する社会課題

肥満傾向 **20億人超**

砂糖税の導入

フードデザート