

NISSINが目指す「おいしい完全栄養食」

これまでも「完全栄養食」というコンセプトはありましたが、世の中に浸透していない理由は、「完全栄養食」においしさを担保することは極めて難しいからです。例えば、ビタミンやミネラル等の必須栄養素すべてを詰め込むと苦味やえぐみが出てしまい、おいしさを感じられず、楽しんで食べることができません。そのような中でも、当社グループでは「おいしい完全栄養食」の開発に着手し、今では300種類以上のメニュー開発に取り組んでおり、多くのメニューで完全栄養食化に成功しています(2021年現在)。

「おいしい完全栄養食」の開発には、次の5つの課題がありました。①減塩してもおいしさを保つ技術。②油分をカットしてもおいしさを保つ技術。③カロリーをカットしても、おいしさを保つ技術。④必須栄養素をすべて入れても、味のえぐみや苦味を感じさせない技術。⑤調理時の栄養素流出防止技術です。これらの課題を、今まで培ったインスタント食品の加工技術を応用することで解決しました(P.34参照)。

当社グループが開発した「おいしい完全栄養食」の味は、通常の食事と比べてもどちらが「完全栄養食」なのか判別できないレベルまでできています。栄養面では、摂取カロリーを抑えつつ、バランスよく各種栄養素を摂取することが可能になりまし

た。例えば、一般的なカレーライスと比較的カロリーが高く、食塩相当量も高めです。また、栄養素も日本人の食事摂取基準*で設定されている33項目のうち、17項目で過不足が見られます。それに比べ、当社グループの「完全栄養食」のカレーライスは、エネルギーが47%オフの500キロカロリーにも関わらず、味はほぼ通常のカレーライスと遜色がなく、食塩相当量も32%オフの2.5グラムで、33項目の栄養素すべてを満たしています。

「日清食品のおいしい完全栄養食」を、通常1カ月間で喫食する90食(1日3食×30日)の内、約40食を置き換える臨床試験を実施し、体重の減少、体脂肪率、BMI、血圧、中性脂肪の改善がみられました。臨床試験データは2020年10月31日に行われた日本未病学会学術総会で発表済みです。



*日本人の食事摂取基準(2020年版)厚生労働省。食塩はスマートミール基準を参考に設定

「完全栄養食」のロードマップ

現在開発に成功している「完全栄養食」をVer. 1.0とすると、次に目指すのは、肥満がきっかけとなり、さまざまな病気の連鎖がおこる「メタボリックドミノ」を食い止めることを可能とするVer. 2.0の開発です。さらには、分子栄養学の見地から「完全栄養食」を進化させ、個々人の体調や生活リズムに応じた栄養バランスをパーソナライズ化した提案を可能とするVer. 3.0を目指します。これらは分子栄養学の研究をリードする慶應義塾大学などと共同し、健康増進や健康寿命延伸に寄与する食の開発を目指します。

「おいしい完全栄養食」のタッチポイントとして、短期的には5つの方向性を検討します。1つ目が定期宅配便(D2C)での展開です。アプリを活用し未病改善のインテンスプログラム等を展開します。2つ目は社員食堂・レストランにおける「完全栄養食」のサービスです。健康経営が注目されている昨今、企業や健康経営にとって、「完全栄養食」の社食を提供することは非常に有意義であると捉えています。続いて3つ目が、シニアの健康寿命延伸サポートプログラムの開発。4つ目は、日清食品グループがこれまで販路として持っている小売販売、コンビニエンスストア、スーパー、ドラッグストア等でパッケージフードとして、もしくは日配品の弁当等の完全栄養食化を進めていく考えです。そして5つ目がスマートシティ構想です。「完全栄養食」を摂取するだけでなく、「Well-being」を加速させるあらゆるテクノロジーが詰め込まれた、街ごとデザインするスマートシティプロジェクトも今後の可能性として考えています。

新規事業への投資については、既存事業のコア営業利益が

ら継続的に5%から10%を投下する計画です。また、グループが有する既存技術に頼るだけでなく、スタートアップの新たな技術や考え方も積極的に取り入れ、まずは3年から5年をかけて、「おいしい完全栄養食」というコンセプトの普及に努めます。その先に、フードテックイノベーションの深化とともに、当社グループが食と健康のソリューション企業へと進化し、「完全栄養食」市場で中心となる存在になる姿を描いています。

社会課題を解決する

FUTURE FOOD CREATORへ

「完全栄養食」は、フードデザート問題解決の糸口になる可能性も秘めています。フードデザートとは近隣にスーパーなどが存在せず、生鮮食品などが極端に入手困難な中で、食事情の悪化により栄養不足や肥満などにより健康問題につながる指摘される問題です。この問題は欧米諸国、そして日本でも見られ、多くの人々に影響のある社会課題です。日清食品はこれまでの事業を通じて、年間数十億人に対するアクセスを保有しており、例えば、「CUP NOODLES」などの商品を完全栄養食化することができれば、世界のフードデザート問題の解決につながる可能性があり、既存事業とのシナジー創出や海外事業のさらなる拡大が期待できます。

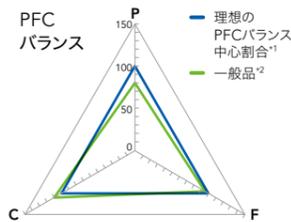
当社グループはクリエイティブとフードテックで世界の食をリードする「FUTURE FOOD CREATOR」として一層進化し、新たな食の可能性を追求することで、これからも社会課題解決に貢献していきます。

「日清食品のおいしい完全栄養食」の栄養比較

「日清食品のおいしい完全栄養食」は日本人の食事摂取基準で設定された33種類の栄養素をバランス良くすべて摂取できる。

一般的なカレーライス

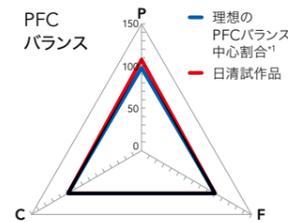
エネルギー	948 Kcal
食塩相当量	3.7g 超過 ¹⁾
飽和脂肪酸	7.2g



「完全栄養食」のカレーライス

エネルギー	500 Kcal	47%OFF
食塩相当量	2.5g	32%OFF
飽和脂肪酸	2.9g	59%OFF

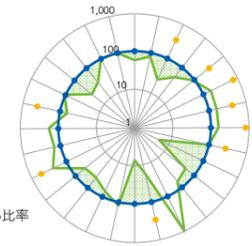
タンパク質・脂質・炭水化物をバランスよく配合



日本人の食事摂取基準に設定されている栄養素28項目

16項目の栄養素が過不足

- 理想の栄養バランス¹⁾
- 一般品²⁾
- 摂取上限がある場合、下限値100に対する比率
- 不足栄養素

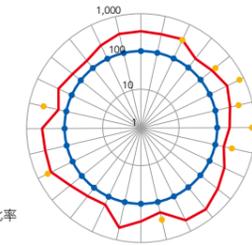


日本人の食事摂取基準で設定されている33項目の栄養素のうち、マグネシウム、ビタミンAなど、17項目の栄養素で過不足がある

日本人の食事摂取基準に設定されている栄養素28項目

必要な栄養素をすべて充足

- 理想の栄養バランス¹⁾
- 日清試作品
- 摂取上限がある場合、下限値100に対する比率



日本人の食事摂取基準で設定されている33項目の栄養素がすべて摂取できる

*1 日本人の食事摂取基準、30~49歳男性、身体活動レベルIIの基準値を元に充足率を数値化(食塩相当量のみスマートミール基準を元に過不足を判断)。PFCバランスは基準値の中央値(P:16.5% / F:25% / C:57.5%)を100として数値化
*2 一般品は管理栄養士監修の元、一般的なカレーライスについて栄養計算

フードサイエンスとの共創による「未来の食」で社会課題を解決。
既存事業コア営業利益の5%~10%を継続的に投下する。

