

**カネテツデリカフーズ × 女子栄養大学  
健康応援プロジェクト共同開発商品**

**旨みだし揚げ**

2018年9月1日(土)より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：村上健）では、健康的な食生活を応援する「たんぱく質の効率的な摂取」をテーマに女子栄養大学と共同開発をおこなった「旨みだし揚げ」を2018年9月1日(土)より全国で発売いたします。



カネテツデリカフーズと女子栄養大学は、2017年2月に商品開発・メニュー開発について連携した活動を進める「产学連携包括協力に関する協定」を締結し、共同開発商品の発売や、社員食堂のメニュー指導など、女子栄養大学の食と健康における高い専門性をいかした取り組みを行っています。

今回、女子栄養大学のフードマーケティング研究室の学生（指導・監修 山下史郎 教授）と共に開発をおこなった「旨みだし揚げ」は加齢による筋肉量の減少や筋力の低下に着目し、シニア世代のはづらつとした生活をサポートする「たんぱく質の効率的な摂取」をテーマに企画開発を行いました。たんぱく源となる魚肉と鶏肉をベースに、たんぱく質の吸収を促す栄養素を含む食材を組み合わせることで、たんぱく質摂取の強化を目指した新しい練り製品です。

●商品特長

**【特長1】女子栄養大学との共同開発**

女子栄養大学フードマーケティング研究室の学生との健康応援プロジェクトによる共同開発商品。加齢による虚弱（フレイル）には筋肉量の減少が大きく関連しているという背景から、たんぱく質の効率的な摂取をテーマに具材の選定や、パッケージデザインを考案し商品化しました。

<開発風景>



**【特長2】たんぱく質摂取につながる7つの食材配合**

良質なたんぱく質を含む「魚肉」・「鶏肉」に、たんぱく質の吸収を促す栄養素を含む「あおさのり」・「山芋」・「蓮根」・「にんじん」、たんぱく質を含む「金ごま」を配合しました。

**【特長3】おでんはもちろん、いろいろな料理の素材にも**

「中の具材から“だし”が出る+外の“だし”も吸って美味しいくなる」という名前の由来通り、煮炊きして美味しい調理素材型商品です。学生が考案した簡便調理メニューもご提案します。

## 商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	参考税抜価格	発売日	商品画像
旨みだし揚げ	8 個	250 円	2018 年 9 月 1 日	
商品特長 毎日の元気な身体づくりを応援する、たんぱく質摂取をテーマに、魚肉と鶏肉をベースにした揚物です。おでんや煮物の他、いろいろなお料理に。 女子栄養大学共同開発！				

## 新商品「野菜ごろっとスープ（コンソメ味）」発売

「旨みだし揚げ」とともに女子栄養大学と共同開発しました「野菜ごろっとスープ（コンソメ味）」を 2018 年 9 月 1 日（土）より全国で発売いたします。

健康志向による野菜摂取のニーズが高まる一方で、野菜摂取量が不足しているという現状をふまえ、忙しい毎日の中でも手軽に野菜を摂取できることをテーマに開発をおこなった「野菜ごろっとスープ（コンソメ味）」は、厚生労働省が推奨する 1 日の野菜目標摂取量（350 g）の 1/3 量（生換算）を具材に配合し、コク深い野菜だしの味わいが特長の調理済みスープです。



### ●商品特長

#### 【特長 1】女子栄養大学との共同開発

女子栄養大学フードマーケティング研究室の学生（指導・監修 山下史郎 教授）との健康応援プロジェクトによる共同開発商品。働く女性をターゲットに、野菜の摂取量や栄養面を考えた具材の選定や、パッケージデザインを考案し商品化しました。

#### 【特長 2】1/3 日分の野菜を配合

厚生労働省が推奨する 1 日の野菜目標摂取量 350 g の 1/3 量（生換算）の野菜を、食べ応えのある大き目サイズで配合しました。

（5 種の野菜配合：大根、芽キャベツ、ミニトマト、にんじん、パプリカ）

また、ノンフライの練り物や玉子焼きも加えることでたんぱく質の摂取も補いました。

#### 【特長 3】コク深い味わいのスープ

素材の味を引き立てる王道のコンソメスープに加え、生野菜を煮出した野菜だしを使用。野菜の自然な甘みとコク深さを感じるスープに仕上げました。

## 女子栄養大学ご紹介（所在地：埼玉県坂戸市）

女子栄養大学は、「食」「健康」「栄養」をテーマとした教育・研究を続け、数多くの栄養士、管理栄養士、養護教諭、家庭科教諭等を輩出しています。また、「食により人間の健康の維持・改善を図る」という理念のもと、産学官連携にも力を注ぎ、様々な形でその知見を社会に還元、発信されている大学です。

女子栄養大学ホームページ <http://www.eiyo.ac.jp/>

### 【カネテツデリカフーズ × 女子栄養大学共同開発商品概要】

現在販売中の「おさかな五目」は2017年9月に共同開発商品として発売しました。

販売エリア：全国

商品名	おさかな五目	野菜ごろっとスープ（コンソメ味）
規格	6個	360g
参考税抜価格	250円	450円
発売日	販売中	2018年9月1日
商品画像		
商品特長	不足しがちな栄養素を含む5つの具材（にんじん、れんこん、大豆、しいたけ、ひじき）を配合し、過熱水蒸気製法で焼き上げた練り製品です。女子栄養大学共同開発！	

### カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業（代表取締役：村上健）。1990年には全商品合成保存料無添加を実施、さらに2006年JSAによるISO22000の認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組み、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気で魚肉練り製品を製造する特許製法を取得するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。まるで本物のような味・食感・見た目を再現し、そのネーミングでも話題の“ほぼ”シリーズ商品は、シリーズ累計販売数量2300万パックを突破。2016年3月、創業90周年を迎えました。