

活動報告

めざす姿 世界の食と健康に貢献していくために

めざす姿

世界の食と健康に貢献していくために

私たちは「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって世界の食と健康に貢献するグループをめざします。

キューピーグループのアプローチ

キューピーグループは、国内においては経営資源を駆使したユニークな事業展開で発展し、海外においては国内で培った力を活かして成長することをめざしています。こうした取り組みを通じて国内外のお客様に、キューピーグループならではの食の喜びや楽しさ、そして健康的な食生活をお届けしていきたいという想いがあります。

それぞれの国のライフスタイルや食の歴史・文化を理解し、お客様に寄り添いながら、キューピーグループが持つ「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」によって新しい食べ方や食シーンを提案し、世界中の人々の心と体の健康に貢献していきます。

健康への取り組み

健康への考え方

キューピーグループでは、1925年のマヨネーズの製造・販売以来、野菜摂取の拡大を通して健康な食生活に貢献することをめざしてきました。内食・中食・外食*に幅広く事業を展開し、マヨネーズやドレッシングのほか、手軽に家庭で野菜を摂取できるカット野菜（パッケージサラダ）などの商品を販売しています。その他、多様化する食シーンにあわせ、季節ごとのサラダメニューの提案を行うなど、野菜摂取の機会を増やすための取り組みも進めています。

また、食物アレルギー7品目不使用の育児食（ベビーフード）、機能性に配慮したヘルスケア食、かむ力や飲み込む力が弱くなった方への国内初の家庭用介護食、病院・施設向けの医療食を販売するなど、赤ちゃんから高齢者までそれぞれの世代の食と健康に貢献するための事業活動を行っています。

* 内食：家庭で食材を料理して食事をする事
中食：惣菜など、調理済み食品を購入して食事をする事
外食：レストランやファーストフードなどで食事をする事

商品・プロジェクトを通じた取り組み

● キューピー アマニ油マヨネーズ

厚生労働省統計「平成26年患者調査」によると、日本には高血圧性疾患の患者が1,000万人以上いるとされており、「血圧が高めの人」はさらに多いと推定されます。キューピーは、一般的な調味料に比べ食塩の使用量が少なく、味の満足度があるマヨネーズの特性に着目し、「キューピー アマニ油マヨネーズ」を2016年6月に発売しました。アマニ油は、血圧が高めの人に適した機能を持つ「α-リノレン酸」が豊富に含まれています。サラダをはじめ、野菜を使ったメニューとあわせた提案により、血圧が高めの方の食生活の改善を支援していきます。



キューピー アマニ油マヨネーズ

●卵殻カルシウム配合の栄養強化食品

ベトナムでは、骨粗しょう症が増加しカルシウム不足が社会的課題となっています。キューピーがハノイ国立栄養研究所と共同でベトナム人女性を対象に行った基礎研究の結果などを受け、キューピーベトナムでは、2017年12月から卵殻カルシウム(卵殻由来の炭酸カルシウム)を配合した栄養強化食品の販売を開始しました。米食が盛んなベトナムの食生活の中で、炊飯時に加えて炊くだけで手軽にカルシウムを摂取できます。

日本では同様の商品を「元気な骨」の商品名で販売しています。



左：分タイプ(10ml×10包)
右：ボトルタイプ(1L)



ベトナムの米売場での試食販売の様子

●サラダの新しい楽しみ方を提案

近年、サラダメニューの拡大とともに、サラダの楽しみ方も多様化してきました。キューピーグループでは、サラダの新しいスタイルとして2016年より「パワーサラダ」の提案に取り組んでいます。パワーサラダとは、アメリカでトレンドとなっている「野菜」「フルーツ」「たんぱく質」「トッピング」の4つの素材を組み合わせたサラダで、メインディッシュとして一皿でいろいろな栄養素を摂ることができます。今後もトレンドを捉えながら新しいサラダのメニューを提案することで、野菜を楽しく食べていただく機会を拡大し、健康で豊かな食生活に貢献していきます。



調理例：パワーサラダ

📖 キューピーホームページ
「サラダをもっとたのしく。もっと食卓に。」

キューピーグループのKEY DATA

野菜・卵・健康に関する講演会の回数

対象者：一般消費者・高齢者



159 回 (2017年度)

育児食に関するイベントの回数

実施場所：マヨテラス・工場



25 回 (2017年度)

キューピーニュース*の累計発行回数



525 回
(1973年12月~2017年11月)

* 食と健康に関する月刊情報誌

より多くのお客様に食を提供していくために ユニバーサルデザインフードの考え方

ユニバーサルデザインフードとは、日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。

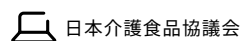
食べ物をかむことや飲み込むことが難しくなった方や介護を必要とする方に、いつでも楽しく食事が摂れるように、キューピーはさまざまな商品を開発してきました。

1999年にはおいしさや栄養、食べやすさに配慮した「キューピー やさしい献立」を発売し、食べやすく飲み込みやすい商品をつくりました。



区分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込み力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい

2002年設立の日本介護食品協議会（加盟76社：2018年3月現在）は消費者がよりわかりやすいように咀嚼嚥下に配慮し、「4区分」と「とろみ調整」という区分を設定し、各区分に分類される商品にユニバーサルデザインフードロゴマークを使用しています。



・ユニバーサルデザインフードの事例

キューピーは、食卓にあがる機会の多いご飯を手軽に準備したいというご要望を受けて、2001年7月に「キューピー やさしい献立 やわらかごはん」を発売しました。

2015年2月には、ユニバーサルデザインフードの“舌でつぶせる”に相当する「キューピー やさしい献立 やわらかごはん（トレー入り）」を発売しました。電子レンジに直接入れて温めることができ、茶碗などにも移し替えやすいので、食べたい時にすぐに使える便利な商品です。高齢化が進む中、ユニバーサルデザインフードの需要はますます大きくなっていくことが予想されます。今後も、使う人や食べる人のニーズに向き合いながら、さらなる使いやすさを追求していきます。



電子レンジでそのまま温められるトレー入りタイプの
「キューピー やさしい献立 やわらかごはん」

ユニバーサルデザインの考え方

キューピーグループでは、障害の有無や年齢、性別、人種などにかかわらず、できるだけ多くの方にお使いいただけるようユニバーサルデザインへの取り組みを進めています。お客様相談室が中心となり品質保証、商品開発、研究開発、営業、生産、広報など、さまざまな部署が参加する「お客様の声委員会」でユニバーサルデザインに関わるテーマについて話し合い、その結果を各部署で具体的に検討しながら、商品の改善に努めています。

～キューピーのユニバーサルデザイン原則～

- ① 誰でも公平に利用できる
- ② 使う上で自由度が高い
- ③ 使い方が簡単ですぐに分かる
- ④ 必要な情報がすぐに理解できる
- ⑤ うっかりミスや危険につながらない
- ⑥ 無理な姿勢を取ることなく少ない力で楽に使用できる
- ⑦ アクセスしやすいスペースと大きさの確保
- ⑧ 人体に危害を加えない
- ⑨ 環境に配慮している
- ⑩ 利便性に優れている

●ユニバーサルデザインの事例

「ディスペンパック」は、片手で容易に開封でき、従来の袋やカップに比べ、手を汚すことなく中身を完全に押し出すことができる容器です。1983年にアメリカで発明され、1987年にはキューピーのグループ会社であるディスペンパックジャパンが、世界に先駆けて技術開発および商品化に成功しました。さまざまな食シーンにあわせ、出し口を工夫するなどラインアップを拡充しています。現在では中食や外食産業をはじめ、家庭や学校給食などで幅広く使用されており、2017年度グッドデザイン・ロングライフデザイン賞*を受賞しました。

*グッドデザイン・ロングライフデザイン賞：長年にわたり作り手と使い手、社会との対話の中で醸成され、暮らしや社会の礎となり、未来においてもその役割を担い続けてほしいデザインを選び、顕彰する賞です



ディスペンパック「トマト＆あらびきマスタード」
2種類の液を同時に出せる



食物アレルギーへの取り組み

近年、日本をはじめとする先進国では、食物アレルギーは増加の一途をたどっており、食品メーカーとして対応すべき重要な課題と考えています。キューピーでは、より多くの方に食事を楽しんでいただけるよう、さまざまな取り組みを行っています。

●原材料表示

キューピーでは、アレルギー表示義務のある7品目だけではなく、特定原材料等27品目すべてについて表示しています。また、育児食（ベビーフード）については、重篤度が高い、あるいは症例数が多い食物アレルギー7品目、卵・乳成分・小麦・えび・かに・そば・落花生の使用の有無について、商品の正面に一目でわかるように表示しています。



アレルギーアイコン

食物アレルギー7品目の使用状況が一目でわかるようにしています



●食物アレルギー7品目不使用のベビーフード

小麦を含まないしょうゆなど原材料から配慮し、食物アレルギー7品目を使用しない育児食（ベビーフード）の開発を行っています。

TOPICS

卵アレルギーは「食べて予防」へ

食物アレルギーは、じんましんや呼吸困難などを引き起こす病気で、特に卵アレルギーは乳幼児に多いといわれています。これまで、アレルギーを引き起こす食品の摂取は避けた方がよいとされていましたが、最近の研究で「離乳早期に少しずつ食べ始めるほうがアレルギー発症予防に有効*」であることがわかってきました。

キューピーグループは、加熱などによりアレルギー性を低下させた卵を用いて、より安全な卵アレルギーの診断、治療および予防につなげる研究を専門医療機関と共同で行っています。これからも、診断から治療・予防法確立までの支援を継続していきます。

* 2016年、国立成育医療研究センターは、卵アレルギーの予防に関する研究成果を発表しました。アトピー性皮膚炎の乳児121人を対象に行った結果、皮膚の治療を十分に行った上で微量の加熱した卵の粉末を食べた乳児の卵アレルギー発症率は8%（食べなかった乳児は38%）となり、その有効性が示されました。



加熱などによりアレルギー性を低下させた卵素材