

価値創造ストーリー ③



人生100年時代に向け、生涯にわたって心身ともに健康であるためには、「栄養」「運動」「社会参加」の3つが重要です。特に私たちは「栄養」について貢献していきます。これまで培ってきた商品やメニュー提案力を活かし、創業からの志である食と健康への貢献にこれからも取り組んでいきます。

健康課題解決のために提供する4つの価値

サラダ

タマゴ

噛む

適塩

当社グループでは、食べることの大切さを伝えています。「サラダ」と「タマゴ」に加え、食事の際の「噛む」ことや、「適塩」※について推進し、生涯健康でいることを応援します。

※一人ひとりに適した食塩量の摂取により、おいしく食事をするこ

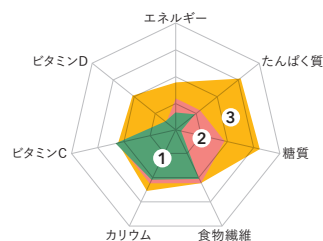
サラダ

タマゴ

野菜にはカリウムや食物繊維、ビタミンCが含まれています。そして、卵は良質なたんぱく源で人間にとって必要な栄養素がほとんど含まれています。さらに、調味料としてマヨネーズやドレッシングをかけると、脂質やエネルギーがプラスされます。野菜・卵・ドレッシングを組み合わせたサラダとして食べることで、理想の栄養バランスに近づきます。

サラダとタマゴを中心に、おいしく、無理なく、健康維持に役立つ食生活を提案していきます。

野菜サラダ・調味料・卵の栄養価チャート



- ① サラダ
- ② サラダ + 調味料
- ③ サラダ + 調味料 + 卵1個

参考文献
・日本食品標準成分表 2015年版（七訂）
・日本人の食事摂取基準 2020年版（50～64歳女性、身体活動レベルII）
・1食分（1日の1/3として計算）における充足率（%）

噛む

食事の重要な要素の一つが「噛む」ことです。噛むことは、脳の動きを活発にすることや、満腹中枢を刺激して食べ過ぎを予防することにつながります。他にも運動機能や生理機能が向上し、メタボリックシンドローム、認知症など様々な症状の予防にも関連があることが分かっています。

また、早稲田大学との共同研究により「野菜を噛む」ことが、食後の糖代謝を促す可能性についても示されました。

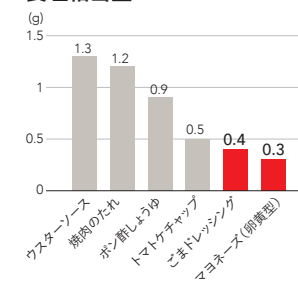
サラダは、歯応えのある生野菜を使うことが多く、よく噛むことを促すことができるメニューです。サラダが持つ新たな価値として「噛むことの大切さ」を伝えていきます。

<https://www.kewpie.com/education/information/kamukoto/>

適塩

日本人の平均食塩摂取量は目標値を上回っています。食塩の過剰摂取は心筋梗塞、脳卒中の危険因子である高血圧につながります。マヨネーズやドレッシングは、比較的食塩量が少ない調味料です。そして、野菜に含まれるカリウムはナトリウムの排出を促す機能があります。キューピーは厚生労働省主幹、産官学が連携する「健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ」に参画し、野菜摂取のためのレシピ提案や、マヨネーズ・ドレッシングを活用することで「適塩」にグループで取り組んでいきます。

15g（大さじ約1杯分）当たりの食塩相当量



出典：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」

<https://www.kewpie.com/education/information/tekien/>

サラダを半分おかわり、
ゆでタマゴをひとつ。

キューピー「人生健康」計画



キャッチコピーについて

「人生健康」計画

年齢に関係なく、日頃からバランスの良い食生活を意識することが、生涯にわたって心身ともに健康であり続けることにつながります。そのメッセージを「人生健康」計画と表現しました。

サラダを半分おかわり

バランスの良い食生活のために「毎日もっと野菜を食べてほしい」という想いを込めています。

ゆでタマゴをひとつ

健康的な食生活のために「良質なたんぱく源である卵を毎日手軽に食べていただきたい」という想いを込めています。

<https://www.kewpie.co.jp/foodandhealth/>

当社グループは、サラダやタマゴを手軽に食べることを後押しできるよう、「サラダを半分おかわり、ゆでタマゴをひとつ。」をキャッチコピーに、皆様の健康的な食生活を応援します。

価値創造ストーリー ③



食と健康

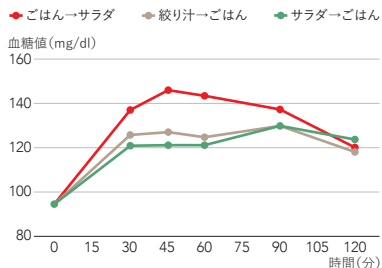
野菜サラダから食べることの健康価値

炭水化物の前に野菜サラダを摂取すると、急激な血糖値上昇が抑制される試験結果を発表しました。この要因は、野菜サラダの「食物繊維」と「噛む・噛まないの違い」にある可能性が示唆されました。

また、サラダに使用するドレッシングは糖質を含む商品もあるため、ドレッシング単体の摂取で検証したところ、食後の血糖値上昇を抑えられることが確認されました。これらの検証結果による「サラダから先に食べることは体によい」というサラダの価値とともに、噛むことによる代謝・適塩など食事による様々な効果を発信し、サラダを食べる習慣の提案・取り組みを進めていきます。

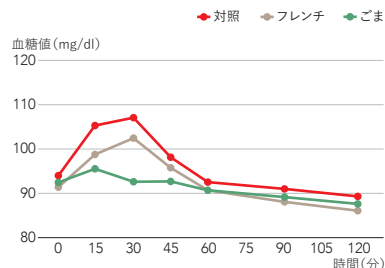


食べる順番による血糖値の比較検証



摂取 30、45、60、90、120 分後の血糖値
(*: ごはん→サラダと比較して有意差あり)
搾り汁: 野菜サラダから固形分を除いたもの
出典「日本食品科学工学会 第69回大会」

ドレッシングと対照の血糖値の比較検証



摂取 15、30、45、60、90、120 分後の血糖値
対 照 : ブドウ糖
フレンチ : 分離液状フレンチドレッシング
ご ま : 乳化液状ゴマドレッシング
出典「日本食品科学工学会 令和5年度関東支部大会」



監修 宇都宮 一典

医療法人財団慈生会野村病院常勤顧問
東京慈恵会医科大学名誉教授

野菜には、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれ、生活習慣病の予防の面で、様々な効用があることが分かっています。また、高血圧症の予防のため、カリウムの摂取が推奨されており、生野菜は重要なカリウムの供給源です。

サラダの生野菜は、食材そのものの自然な味を楽しみながらおいしく召し上がり、さらにその効用を活かすこともできます。

重点的に取り組む健康課題

当社グループとして取り組む重点的な健康課題を、成人期における疾病と関連する「メタボリックシンドローム」高齢期に課題となる「フレイル」・「認知症」そして全世代の日常に関わる「免疫」の4つに定めました。これらの健康課題への配慮は重要であり、当社グループの強みが役立つと考えます。

サラダ、タマゴのメニューや食べ方の提案、培ってきた素材の機能性によって、当社グループの強みを活かし、課題に向き合っていきます。

キューピーグループが
取り組む健康課題

メタボ

フレイル

認知症

+

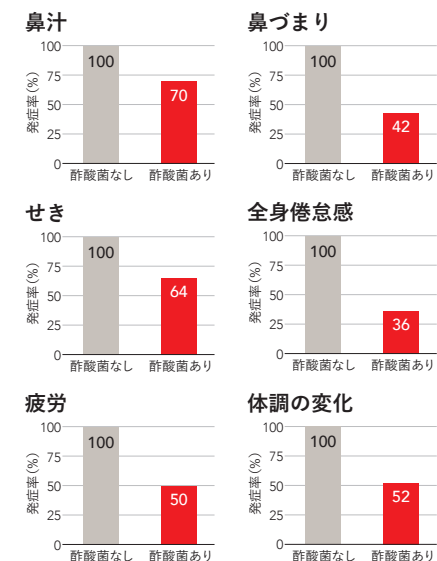
免疫

独自素材による新価値創造

当社グループはマヨネーズの原料であるお酢をつくりだす酢酸菌の研究を、50年以上前から続けています。酢酸菌には花粉症の発症時や飲酒時の体調を整える効果があり、昨今ではヒト臨床試験によって免疫バランスを整え、風邪に見られる諸症状を減少させることが報告されています。

また、卵に含まれるコリンは、認知機能の維持に役立つことが期待されています。これらの研究開発を進め、健康課題に対する商品・サービスの拡充をめざします。

酢酸菌を含む食品と含まない食品を
摂取した場合の症状・体調の変化の比較記録



右図出典: 「2021年度日本食品科学工学会中部支部大会 学会発表」

風邪に見られる諸症状を減少させることを確認