

2019年2月19日

## 忙しい夫婦の悩みを解決するこれまでにない“お惣菜の素”が登場！ 三大栄養バランスを考えた「バランス食堂」シリーズが新登場

2月19日(火)より全国発売

江崎グリコ株式会社は、管理栄養士と協力し、厚生労働省が推奨するタンパク質・脂質・炭水化物のバランスを考えた惣菜の素「バランス食堂」シリーズ全8商品を2月19日(火)から発売します。仕事と家事を両立する20～30代の夫婦が求める、栄養バランスのとれた食生活を手軽に始められる商品ラインナップです。



昨今、仕事と家事を両立する夫婦が増加する中、帰宅後すぐに料理を作らなければならない時に役立つアイテムとして、お惣菜の素が活用されています。しかし、「自分の作る料理の栄養バランスが整っているか不安」「お惣菜の素を使うことが料理をサボっているのではないか」などの声も聞かれます。

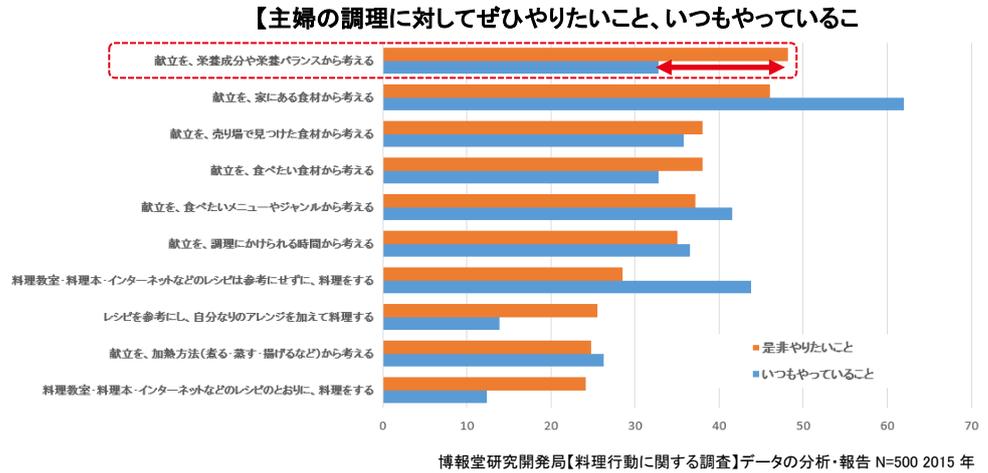
発売する惣菜の素「バランス食堂」は、厚生労働省が推奨するタンパク質・脂質・炭水化物の三大栄養バランスが整った料理を手軽に作ることができる商品として、管理栄養士の協力のもと開発しました。「なすの肉味噌炒め」「コチュジャン炒め」「肉豆腐」は、ヴィーガンなどの菜食主義志向で注目されている、“大豆のお肉”を使用しています。また、不足しがちなタンパク質は、タンパク質が豊富なものを用いるよう材料を調整し、過剰になりがちな脂質は、調味油の使用量を削減し、油の過剰摂取を抑制するなど、メニューごとに三大栄養バランスのエネルギー摂取量を調整しています。

仕事と家事の両立で時間に追われている平日の夕ご飯や休日の昼ご飯に、本商品を用いることで、簡単な調理法でありながらも、バランスのとれた料理を作ることができ、忙しい夫婦が理想とする健康的な食事をご家庭で味わうことができます。

## ■「栄養成分や栄養バランス」を考える主婦の“理想”と“実態”のギャップ大！？

仕事と家事を両立する夫婦が手軽に料理を作りたい時にお惣菜の素を使用することが増え、お惣菜の素の需要は伸長傾向にあります。しかし、お惣菜の素を使うと手抜きをしているのではないかと不安になることや、家族の健康に良い栄養バランスを考えた調理をしたいと考えているものの、実際は忙しくてそこまで気が回らない人が多いのも現実です。主

婦の料理への意向として「栄養成分や栄養バランスから考える」ことが最も重要視されていますが、実際は日常的に実行できる人は少なく、“理想”と“実態”のギャップに悩む主婦が多いことがわかります。



## ■商品概要

商品画像	
商品名	バランス食堂
コンセプト	食材を炒めるだけで、美味しい食卓が簡単に作れる、具入り惣菜の素
希望小売価格	120 円(税別)
品数	全 8 種 (①五目かに玉の素／②なすの肉味噌炒めの素／③もやしのねぎ味噌炒めの素／④八宝菜の素／⑤コチンジャン炒めの素／⑥豚の玉ねぎ生姜炒めの素／⑦麻婆玉子の素／⑧肉豆腐の素)

《紹介サイト》

バランス食堂: <http://cp.glico.jp/balance/>