

“子どもの無限のミライを育てる”食育シリーズがデビュー
ママと子どもの成長を応援する「なないろ栄養 おだし」が新発売

2019年4月22日(月)発売開始

アンファー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役:三山 熊裕 以下「アンファー」)が展開する食品ブランド『ドクターズ ナチュラル レシピ』から、子どもの無限のミライを育てる食育シリーズが誕生します。その第一弾として、2人の専門家監修のもと、子どもの成長に必要な7つの栄養素(たんぱく質、DHA、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、ビタミンD)を天然素材から簡単に美味しく摂れる「なないろ栄養おだし」を4月22日(月)より発売します。



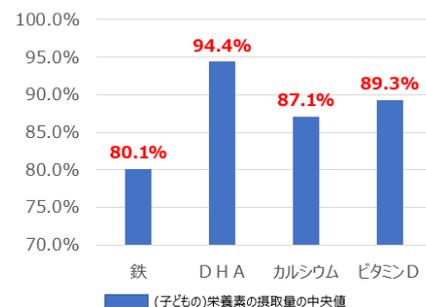
【シリーズについて】

近年、小児期における肥満の増加や思春期におけるやせの増加など、子どもの健康に関する問題は多様化、深刻化し、成人後の病気が懸念されています^{※1}。原因は様々で、子どもの好き嫌いはもちろんですが、小児期における食習慣は、親の食への意識や生活習慣の影響を受けやすく、日々の家庭での食事が大きく寄与すると考えられます。自分が選ぶ食材や調理方法に自信を持ってないまま食事を準備したり、手軽なもので済ませることに罪悪感がある等、子どもの食生活に何か悩みを抱えている親は多く存在します。そこでアンファーは、時間がなくてもママが悩まず、手軽に使えて、子どもに必要な栄養を楽に摂れる食品を目指して『ドクターズ ナチュラル レシピ』から食育シリーズを立ち上げました。^{※1}厚生労働省「食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」の視点から)のあり方に関する検討会」報告書

■子どもを育てる「なないろ栄養」とは

子どもの成長には様々な栄養を、バランス良く摂る事が大切です。特にアンファーでは三大栄養素で筋肉・臓器・皮膚・毛髪などの体構成成分の「たんぱく質」、味覚を育てる「亜鉛」、またカルシウムの吸収率を上げる「マグネシウム」、子どもに不足しがちな「鉄」、「DHA」、「カルシウム」、「ビタミンD」(図1)の7つを「なないろ栄養」と定義しました。

(図1)子どもに必要とされる摂取目安及び推奨値に対する実摂取量比



厚生労働省「平成28年国民健康・栄養調査の第1部栄養素等摂取状況調査の結果」と厚生労働省「食事摂取基準(2015年版)」から6~7歳を基準として算出

■新商品「なないろ栄養おだし」について

幼児期はからだの発育や味覚の成長において大事な時期です。“子どもに化学調味料の「うま味」ではなく、「素材」そのものの味を知って欲しい”という想いと、“日々の食事で取り入れやすい”という観点から食育シリーズ第一弾として「なないろ栄養おだし」を発売いたします。

本品は、市販のだしパックによく使用されている化学調味料「酵母エキス」を使わずに、コクと深みのある味を出す為、こだわった5つの国産原料(いわし煮干し、かつお荒節、むろあじ節、乾椎茸、昆布)を使用しました。かつお節の香りを引き立てつつ、いわしとむろあじでコクと甘味を出し、まるやかで深みのある味です。また、「だしパック」を破って中身をそのまま調味料として使って頂くと、上述の「なないろ栄養」を丸ごと摂れます。好き嫌いが多く、鉄や、DHA、カルシウム、ビタミンD不足等が心配な子どもには、炊きたてのご飯一合にそのままだしパックの中身を入れて、少しなじませてからおにぎりにするのがおすすめです。ママも楽に、子どもも美味しく・楽しく食事をして「なないろ栄養」を摂って頂けます。

《商品概要》

商品名:ドクターズ ナチュラル レシピ なないろ栄養おだし

価格:税込 1,950円 (税抜 1,806円)

容量:200g(10g×20パック)

食塩相当量:0.16g(1パックあたり)



■特長

- ① 子どもの為にこだわった全て国産素材。
- ② 子どもに大切な7つの栄養(たんぱく質、DHA、鉄、亜鉛、カルシウム、マグネシウム、ビタミンD)が簡単に摂れる。
だし1パックをそのまま破って摂って頂くと、子どもが不足しがちな鉄、DHA、カルシウム、ビタミンDを1日の摂取目安基準値及び推奨値まで補えます。^{※2}
- ③ 「化学調味料」「アレルギー原料」「酵母エキス」「保存料」「食塩」「砂糖」「でんぶん分解物」「たんぱく加水分解物」「中国産原料」「合成添加物」の10種のフリー設計。

※2 厚生労働省「平成28年国民健康・栄養調査の第1部栄養素等摂取状況調査の結果」と厚生労働省「食事摂取基準(2015年版)」から6~7歳を基準として算出

■原材料

いわし煮干し、かつお節、むろあじ節、乾椎茸、昆布

【子どもに寄り添う二人の専門家が監修】

■子供の成長に必要な栄養を医師の観点からアドバイス

医師 工藤紀子(くどうのりこ)

順天堂大学卒 順天堂大学大学院博士課程修了 医学博士

日本小児科学会認定小児科専門医



「日々の食事が子どものカラダとココロの未来を創ります。子どもの成長に必要な7つの栄養には、筋肉や血を作る「たんぱく質」、脳や神経を構成する成分「DHA」、血液を作り頭や体の持久力を維持する「鉄」、味覚を育て体を守る「亜鉛」、強い歯と骨をつくる「カルシウム」、骨の健康を維持する「マグネシウム」、骨を強くする「ビタミンD」が挙げられ、健やかな子供の成長にはどれも必要不可欠です。子どもがグングン育つこれらの7つの栄養「なないろ栄養」は健康な成長を応援します。」

■「こだわるけどとられない」をモットーにした料理研究家がママの視点から監修

料理研究家 もりくみこ

美大卒業後、海外で多くの食文化に触れた経験を生かし、料理やグルメ関係のコラム・イラストレーターとしての活動をする。その後、ジュエリーデザインの仕事をしながら、SNSやクックパッドで自身の料理を公開・発信し、2児の母ブロガーとして、料理研究家として、「こだわるけどとられない」をモットーに、シンプルで誰もが作れる安心レシピを提案中。

「必須ミネラル・アミノ酸・たんぱく質を効率よく摂れる日本の「おだし」は、女性のキレイを作る源。子供のカラダを作る栄養の源。日本人は、赤ちゃんの離乳食からお年寄りになるまで、出汁で始まり、出汁で終わる。といってもいいくらい、「おだし」はととても大切な栄養源です。忙しいママたちやお子様にも喜んでいただけるよう、シンプルで伝統的な製法で作上げたおだしです。アミノ酸系調味料や酵母エキスも入らない、「家族みんなが美味しく飲めるおだし」が完成しました。日々のお料理に使っていただけると嬉しいです。」



[アンファー株式会社について](#)

アンファー株式会社は、1987年に会社設立。「予防医学」をタグラインに掲げ、“「いつまでも美しく、健やかに生きる」というエイジングケア・ライフスタイルの実現を支援すること。”という企業理念のもと、すべての人々に「美」と「健康」の提供を目指すトータルエイジングケア・カンパニーです。多くの医師や臨床機関・研究機関との密接なリレーションを構築しながら、「スカルプD」シリーズをはじめ、化粧品、食品等、様々なエイジングケア商品・サービスの企画・研究開発および販売を行っております。2019年4月10日より、“Dクリニックグループ”※に参画しました。

※Dクリニックグループは、「医学」を背景として、共通の目的と理念を実現するために、企業、クリニック、NPO法人団体等により発足したグループです。

【報道関係者お問合わせ先】

アンファー株式会社 広報課
TEL:03-3213-8882 FAX:03-3215-6155
Email:pr1@angfa.jp

【お客様からのお問合わせ先】

アンファー株式会社
〒100-7026 東京都千代田区丸の内2-7-2 JPタワー26F
TEL:0120-722-002 [営業時間:午前9時～午後9時(年中無休)]