

報道関係各位

現代の日本食に不足しがちなマグネシウム・ビタミンDを手軽においしく補給  
栄養機能食品「和ノチカラ」シリーズ2品をリニューアルして発売  
「和ノチカラ 有機レモン使用炭酸水」「和ノチカラ 旬搾りゆず炭酸水」



ダイドードリンク株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：中島 孝徳）は、2025年春夏の新品目として、東北大学大学院農学研究科が監修した無糖炭酸の栄養機能食品「和ノチカラ 有機レモン使用炭酸水」「和ノチカラ 旬搾りゆず炭酸水」を3月3日（月）より発売いたします。

【栄養機能食品「和ノチカラ」シリーズについて】

① 日本食を原点とした栄養を補給できるダイドードリンク初の本格的健康飲料ブランド

現代の日本食に不足している栄養素をおいしく手軽に補い、現代日本人の健康力をサポートする、ダイドードリンク初の本格的健康飲料ブランドです。

② 東北大学大学院農学研究科が栄養素の摂取量と推奨量を監修

③ 「管理栄養士」推奨※1

全国医療機関の管理栄養士 288名のうち96%が、  
本商品を「ぜひ勧めたい」「勧めたい」と回答しました。



<和ノチカラ 有機レモン使用炭酸水>

不足しがちなマグネシウムを補給！さらにビタミンB<sub>6</sub>も配合。毎日のやる気をサポート！

<和ノチカラ 旬搾りゆず炭酸水>

不足しがちなビタミンDを補給！さらにビタミンCも配合。丈夫なカラダづくり※をサポート！

※「丈夫なカラダづくり」とは、ビタミンCの健康機能等により健康維持に役立てていただきたいことを指します。

※1 全国医療機関の管理栄養士 288名のうち96%が、本品を仕事や家事の合間、リフレッシュしたいときなど、さまざまなシーンで健やかな生活をサポートする商品としておすすめしたいと回答（調査/2024年6月（株）ファンデリー調べ）

## ●「和ノチカラ」シリーズの開発背景

高齢長寿化とともに健康志向が高まる中、当社では、健康的な生活が送れてこそ、長く生きる人生がより豊かになるものと考えております。

そこで当社は、「こころとからだに、おいしいものを。」というブランドメッセージのもと、お客様が心身ともに健康であるための価値を提供すべく、私たちの健康の基礎をつくってきた日本食に着目。お客様の健やかな生活をサポートできる飲料を提供したいとの思いから、日本食を原点とし、現代の日本食で摂りにくくなった栄養素を補給できる当社初の健康飲料ブランド「和ノチカラ」を2022年に立ち上げました。

現代は食の欧米化（簡便化）などにより、昔と比べて、様々な栄養素の摂取量が不足している<sup>※2,3</sup>といわれています。なかでも、私たちは「マグネシウム」と「ビタミンD」に着目しました。

※2 令和元年（2019年）国民健康・栄養調査

※3 日本人の食事摂取基準（2020年版）「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書より（18-29歳男性）

### マグネシウム

マグネシウムは、主に海藻類や魚介類から摂取されますが、これらの摂取量は2001年から2019年にかけて大幅に減少しています<sup>※4</sup>。実際、**マグネシウム摂取量は推奨量より大幅に少なく<sup>※5</sup>、現代の食生活でマグネシウム推奨量を摂取することは困難と考えられます。**

※4 厚生労働省「健康日本21（第二次）分析評価事業 国民健康・栄養調査 主な健康指標の経年変化」：20歳以上平均値

※5 令和元年（2019年）国民健康・栄養調査／日本人の食事摂取基準（2020年版）「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書より（30-64歳抜粋）

### ビタミンD

また、同様に現代の日本人にとって摂取量が不足しているビタミンDは、別名「太陽のビタミン」と呼ばれ、食事から摂取されると共に、日光に当たることで体内にて合成され、健康のために必要な栄養素ですが、**推奨量<sup>※6</sup>と比較して、現代生活（食事＋日光）におけるビタミンD摂取量は、摂取量中央値や標準偏差から見るとほとんど摂取できていない方もいると考えられます。**<sup>※7,8,9</sup>

**ビタミンDを含有する食物は少なく、食物からの摂取の8割が魚介類からですが、魚介類の摂取量は年々減少し、ビタミンDの推奨量を摂取することは困難になっています。**さらに日焼け止めの影響等、日光からの生成は不足しがちな状況です。

※6 日本人の食事摂取基準（2020年版）「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書

※7 Ikeda et al, The Vitamin society of Japan 9, 453-458:2015

※8 令和元年（2019年）国民健康・栄養調査

※9 令和元年（2019年）国民健康・栄養調査による日本人の摂取量中央値は3.6μg。2013年は標準偏差からみた最低値はほぼ0μgで、直近5年程で摂取量の変化はないことから現在も最低値がほぼ0μgは同様と考えられる。

こうした現代の日本食で不足しがちな栄養素を手軽においしく補給できる「和ノチカラ」は、**東北大学大学院農学研究科が栄養素の摂取量と推奨量を監修。**

この度、幅広く飲用されている無糖炭酸水をベースに、**不足しがちなマグネシウムを補給できる「和ノチカラ有機レモン使用炭酸水」と、ビタミンDを補給できる「和ノチカラ旬搾りゆず炭酸水」**をリニューアルして発売いたします。

仕事や家事の合間、リフレッシュしたいときなど、さまざまなシーンで、お客様の健やかな生活をサポートする「和ノチカラ」を、ぜひお楽しみください。

## ●商品特長

### 和ノチカラ 有機レモン使用炭酸水



- ◆有機レモン果汁 0.3%に加え、国産レモンエキスを使用。瑞々しく爽快なレモンの味わいが楽しめる炭酸水に仕上げました。
- ◆現代の日本食で不足しがちな栄養素「マグネシウム」を、推奨量と摂取量の差に基づき 100mg 含有※。さらにビタミン B<sub>6</sub> 0.7mg、注目の成分マルチビオン酸も配合。
- ◆栄養機能食品（マグネシウム・ビタミン B<sub>6</sub>）です。

※本品 1 本 (500ml) 中に現代日本人に不足するマグネシウム 100mg 含有 (東北大学大学院農学研究科監修による現代日本人 (2019 年) のマグネシウムの 1 日当たりの摂取量と推奨量に基づき、当社算出)

### 和ノチカラ 旬搾りゆず炭酸水



- ◆高知県産の旬搾りゆず果汁を 0.1% 使用。爽快で優しいゆずの味わいが楽しめる炭酸水に仕上げました。
- ◆現代の日本食で不足しがちな栄養素「ビタミン D」を、推奨量と摂取量の差に基づき “13.5 μg” 含有※。さらにビタミン C も配合。
- ◆栄養機能食品（ビタミン C）です。

※東北大学大学院農学研究科が現代日本人 (2019 年) のビタミン D の 1 日当たりの摂取量に基づく推奨量 (10-17 μg) を監修

## ●商品概要

	商品名	和ノチカラ 有機レモン使用炭酸水
	発売日	2025 年 3 月 3 日 (月)
	容量	500ml PET
	希望小売価格	169 円 (税抜き)
	販売チャネル	量販店等
	商品名	和ノチカラ 旬搾りゆず炭酸水
	発売日	2025 年 3 月 3 日 (月)
	容量	500ml PET
	希望小売価格	169 円 (税抜き)
	販売チャネル	量販店等

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

DyDo グループは、「こころとからだに、おいしいものを。」をブランドメッセージに、高い品質にいつもサプライズを添えて、「オンリーDyDo」のおいしさと健康をお客様にお届けします。

\*\*\* 本報道資料に関するお問い合わせ先 \*\*\*

ダイドードリンク株式会社 コーポレートコミュニケーション部

TEL : 06-6222-2621 E-mail : [dydo-press@dydo.co.jp](mailto:dydo-press@dydo.co.jp)

\*\*\* 本商品に関する一般の方からのお問い合わせ先 \*\*\*

ダイドードリンクお客様相談室 フリーダイヤル : 0120-559-552