



**カネテツデリカフーズ × 女子栄養大学  
産学連携後 練り製品初の共同開発商品**

## おさかな五目

2017年9月1日（金）より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、社長：村上健）では、「現代人に不足しがちな栄養素が摂れる練り製品」をコンセプトに、女子栄養大学との共同開発商品「おさかな五目」を2017年9月1日（金）より全国で発売いたします。



2017年2月の産学連携包括協力に関する協定の締結後、初となる練り製品の共同開発商品は、昔に比べ栄養バランスが崩れている現代に、日本の伝統的な食品である練り製品を通して健康的な食生活を提案したいという思いから、「食」「栄養」「健康」に関わる専門領域を広く深く学修している女子栄養大学のフードマーケティング研究室の学生4名（指導・監修：高城孝助 教授）と共同で開発をおこないました。

「おさかな五目」は現代人に不足しがちな栄養素を含む5つの具材を配合し、当社の特許製法をいかしノンフライで仕上げた、健康に特化した新しい練り製品です。

### ●商品特長

#### 【特長1】 からだ想いの5つの具材入り

現代人に不足しがちな栄養素（ビタミン、カルシウム、食物繊維）※1を含む具材「れんこん」「にんじん」「大豆」「しいたけ」「ひじき」を配合しました。

※1 厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2015年版）、国民健康・栄養調査（平成27年度）の結果より

#### 【特長2】 特許製法 過熱水蒸気製法でノンフライ！

特許製法である過熱水蒸気製法 ※2 で素材本来の栄養素や旨味をとじこめました。

※2 過熱水蒸気製法とは高温で大量の水蒸気で焼き上げる、カネテツデリカフーズが特許を持つ練り製品業界初の新製法。（特許取得第4838764号）


#### 【特長3】 いろいろな料理の素材にも便利

素材本来の味や旨味をいかしているため、そのままはもちろん、いろいろな料理の素材にも活用できます。当社ホームページでは女子栄養大学の学生が考案した簡便調理メニューもご提案します。

カネテツデリカフーズは今後も、女子栄養大学との産学連携を通して「シーフード」と「健康」をキーワードにした新しい商品・サービスの開発を進めます。

## 商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
おさかな五目	6個	オープン価格	2017年9月1日	
	商品特長 からだに不足しがちな栄養素を含む5つの具材を配合し、特許製法「過熱水蒸気製法」で焼き上げた練り製品です。			

### 女子栄養大学ご紹介（所在地：埼玉県坂戸市）

女子栄養大学は、「食」「健康」「栄養」をテーマとした教育・研究を続け、数多くの栄養士、管理栄養士、養護教諭、家庭科教諭等を輩出しています。また、「食により人間の健康の維持・改善を図る」という理念のもと、産学官連携にも力を注ぎ、様々な形でその知見を社会に還元、発信されている大学です。

女子栄養大学ホームページ <http://www.eiyo.ac.jp/>

### カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業。1990年には全商品合成保存料無添加を実施、さらに2006年JSAによるISO22000の認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組み、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気で魚肉練り製品を製造する特許製法を取得するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。2016年3月、創業90周年を迎えました。

#### 商品に関するお問い合わせ先

カネテツデリカフーズ株式会社 お客様係  
TEL 0120-227379 / 午前9時～午後5時（土・日・祝日をのぞく）  
ホームページ <http://www.kanetetsu.com/>