

 ×  **女子栄養大学**

大学と初の産学連携包括協力に関する協定を締結  
女子栄養大学共同開発商品 3月1日（水）発売

女子栄養大学（本部：東京都豊島区、学長：香川明夫）とカネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、社長：村上健）は、健康をテーマとした商品の開発・提供を行うことで「海を通じて」健やかな食生活に貢献することを目的に、本日2017年2月23日（木）カネテツデリカフーズとして初となる産学連携包括協力に関する協定を締結し、女子栄養大学駒込キャンパスにて調印式を行いました。

### 1.産学連携の経緯

カネテツデリカフーズは、水産加工食品メーカーで練り製品業界のリーディングカンパニーとして昨年創業90年を迎えました。

農林水産省の発表によると、平成27年度の「水産練り製品」の生産量は約47万トンと40年前に比べて約半減しており、近年練り製品離れの傾向が顕著です。また、有職主婦増加や単身者世帯の増加による調理時間短縮ニーズの高まりなど食シーンもめまぐるしく変化する中で、調理が面倒な「魚」料理は敬遠される傾向にあり、「海を通じて、明日の食卓を考える」当社として、新しい形でのシーフードの提供が急務であると考えました。

女子栄養大学は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」という建学の理念に基づいた教育・研究、社会貢献活動を長年進めておられます。「食を通じた健康」の分野で高い専門性を有する女子栄養大学と連携包括協力に関する協定を結ぶことで、既存の練り製品の枠を超えた、これまでにない「シーフード」と「健康」を軸とした新しいメニュー型商品・サービスの開発提供を一層進めていきたいと考え、産学連携包括協力に関する協定を締結する運びとなりました。

### 2.「産学連携包括協力に関する協定」内容

#### ①商品の共同開発

本協定の取組第一弾として、若年世代の魚食推進をテーマとした女子栄養大学学生との共同開発商品4品を3月1日（水）より全国の水産売場で発売致します。

また、今後も「シーフード」と「健康」をキーワードにした新しいシーフード商品の共同開発を進める予定です。

#### ②社員食堂メニューの監修

社員の健康を栄養面で支えることを目的に、カネテツデリカフーズの社員食堂にて女子栄養大学監修メニューの提供を行います。関西エリアでの社員食堂への女子栄養大学の監修メニューの提供は初となる取り組みです。

### 3. 「産学連携包括協力に関する協定」調印式について

本日 2017年2月23日（木）女子栄養大学駒込キャンパスにおいて、「産学連携包括協力に関する協定」の調印式を行いました。

#### 【出席者】

●学校法人 香川栄養学園 女子栄養大学

学長	香川明夫
常務理事	染谷忠彦
教授	高城孝助

●カネテツデリカフーズ株式会社

代表取締役社長	村上健
専務取締役	村上寛
人事総務課 課長	宮田健一
顧問	稲葉恭二

#### 【調印式の様子】



#### 【調印式後の試食会の様子】



#### 4.共同開発商品

本協定の取り組み第一弾として、若年世代の魚食推進をテーマとした共同開発商品 4 品を 3 月 1 日（水）より全国の主要量販店・スーパーの水産売場で発売致します。

##### ■商品概要

若年世代の魚食を推進する、フライパン調理でシーフードをより「手軽に」「健康的に」「美味しく」食べることができるメニューキット。

■ターゲット 30代～40代主婦

■売場 全国 主要量販店・スーパー 水産売場

##### ■商品特長

お好みの野菜を加えフライパンで簡単調理「魚メニューが手軽に作れる調理素材セット」

- ・魚を中心に健康感ある素材を使用し、栄養素を効率的に摂取できるよう設計しています。
- ・魚が苦手な方でも食べやすくお子様にも好まれる味付けを目指しました。
- ・野菜を加えて作ることで、魚と野菜を美味しくバランスよく食べることができます。
- ・フライパンひとつで短時間で簡単に調理でき、魚の調理が苦手な方でも手軽に魚メニューをお作り頂けます。
- ・家庭に常備されにくい具材をセットすることで一層手軽にこだわり感のあるメニューに仕上げることができます。

#### 【調理イメージ】



豆味噌で食べる鮭のちゃんちゃん焼



鱈を使ったハッシュポテトの BBQ 炒め





金ごま香る海老とカレイの中華風炒め




豆乳で味わう赤魚のトマトクリーム煮

【商品概要】

商品名	規格	参考価格（税抜）	発売日
豆味噌で食べる 鮭のちゃんちゃん焼	鮭 90 g、たれ 30 g、 とうもろこし 20 g	398 円	2017 年 3 月 1 日
	<b>【商品特長】</b> 野菜を加えフライパンで簡単調理「魚メニュー調理素材セット」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な身体作りに必要なたんぱく質を積極的に摂りたいというニーズに応えるちゃんちゃん焼です。</li> <li>・良質なたんぱく質が含まれる「鮭」をメイン食材に使用。</li> <li>・味噌だれには米味噌や麦味噌と比較してたんぱく質が多く含まれて栄養価の高い「豆味噌」を使用。</li> <li>・たれにバターを混ぜることでコクをプラスし食欲増進を狙います。</li> <li>・セットのとうもろこしを加えることで甘みをプラスしお子様にも食べやすいように仕上げました。</li> </ul>		
目安量	<b>【商品画像】</b>		
2 人前			(おすすめ) 「カット野菜」を 加えて調理

商品名	規格	参考価格（税抜）	発売日
金ごま香る海老と カレイの中華風炒め	えび 50 g、かれい 50 g、 ソース 30 g、きくらげ 20 g	398 円	2017 年 3 月 1 日
	<b>【商品特長】</b> 野菜を加えフライパンで簡単調理「魚メニュー調理素材セット」 <ul style="list-style-type: none"> <li>・骨の形成などに役立つと言われるカルシウムが豊富な「金ごま」を使用した中華風炒めです。</li> <li>・低カロリー高たんぱくで脂質の少ないカレイと海老を使用。</li> <li>・通常のごまよりも香ばしく深みのある味わいが特長の「金ごま」を使用しより風味豊かに仕上げました。</li> <li>・たれにケチャップを混ぜることで、魚を柔らかくするとともに、魚独特の臭いを抑えより食べやすいメニューに仕上げました。</li> <li>・セットのきくらげを加えることで食感をプラス。</li> </ul>		
目安量	<b>【商品画像】</b>		
2 人前			(おすすめ) 「エリンギ」 「ピーマン」を 加えて調理

商品名	規格	参考価格（税抜）	発売日
鱈を使った ハッシュポテトの BBQ炒め	ハッシュポテト 8個、 ソース 30g、えだまめ 20g	398円	2017年3月1日
	<b>【商品特長】</b> 野菜を加えフライパンで簡単調理「魚メニュー調理素材セット」 ・魚が苦手な方でも食べられるよう、じゃがいもに鱈のすり身を混ぜ合わせ、オリジナルのハッシュポテトを作りました。 ・じゃがいもと鱈は栄養素的に相性がよいとされ、それぞれに不足している栄養素をバランスよく補い合います。 ・豆乳を配合し、優しい風味としっとりとした食感に仕上げました。 ・たれはんにんにくを隠し味にしたBBQソースで食欲増進を図ります。 ・トッピングに枝豆を加えることで食感と彩りをプラス。		
目分量	<b>【商品画像】</b>		
2人前			(おすすめ) 「カット野菜」を 加えて調理

商品名	規格	参考価格（税抜）	発売日
豆乳で味わう赤魚の トマトクリーム煮	赤魚 90g、ソース 30g、 マッシュルーム 15g	398円	2017年3月1日
	<b>【商品特長】</b> 野菜を加えフライパンで簡単調理「魚メニュー調理素材セット」 ・カロリーが低くビタミンEや鉄分が豊富な「豆乳」を使用したトマトクリーム煮です。 ・リコピンやβカロテンが豊富でお子様にも人気の高いトマトソースを使用。ほんのりとした酸味が食欲をそそります。 ・魚はトマトソースと相性のよい淡泊な味わいの赤魚を使用。赤魚にはビタミンEが豊富に含まれており、油と一緒に加熱することでその吸収性が高まります。 ・マッシュルームを加えることで素材感をプラス。		
目分量	<b>【商品画像】</b>		
2人前			(おすすめ) 「たまねぎ」 「パプリカ」を 加えて調理

## 5.これまでの共同開発商品

2016年9月1日に発売した女子栄養大学共同開発商品は、「忙しい女性のためのヘルシーなおでん」をコンセプトに開発した商品です。健康志向が高まる一方で野菜の消費が減少傾向にある中、厚生労働省は生活習慣病などを予防し、健康な生活を維持するための目標値として「1日の野菜目標摂取量 350g」を掲げています。また、働く女性の増加、個食化などを背景とした調理時間の短縮や、簡便商品はますます需要が高まっています。このような環境や消費者ニーズを受け、女性のためのヘルシーな調理済みおでんを開発致しました。

### ■商品概要


厚生労働省が推奨する1日の野菜目標摂取量（350g）の1/3量（生換算）を具材に配合した、野菜が摂りにくいというおでんの不満点を解消する調理済みおでん。

■ターゲット 身体への意識の高い女性

■売場 全国主要量販店・スーパー

### ■商品特長

- それぞれの具材の彩りや味わいにこだわり、にんじん、たけのこ、パプリカ、ミニトマトなどの野菜を合わせました。さらに、ノンフライの練りものやだし巻を使用するなど女性の食べやすさやヘルシー感にこだわりました。
- だしはチキンコンソメと和風だしを合わせることでコクを出しながら最後まで飲み干せる味わいに仕上げました。
- 満足感のあるボリュームで、カロリーは1食あたり 75kcal で夜食としてもお召し上がり頂きやすい設計です。

商品名	規格	参考価格（税抜）	発売日
1/3 日分の 野菜が摂れる おでん	358g	450円	発売中（2016年9月1日発売）
	<b>【商品特長】</b> 1. それぞれの具材の彩りや味わいにこだわり、にんじん、たけのこ、パプリカ、ミニトマトなどの野菜を合わせました。さらにノンフライの練りものやだし巻を使用するなど女性の食べやすさやヘルシー感にこだわりました。 2. だしはチキンコンソメと和風だしを合わせることでコクを出しながら最後まで飲み干せる味わいに仕上げました。 3. 満足感のあるボリュームで、カロリーは1食あたり 75kcal で夜食としてもお召し上がり頂きやすい設計です。		
	<b>【商品画像】</b> 		

### ■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。2015年、JR新大阪駅構内に、直営店舗 ねりものの殿堂「ネルサイユ宮殿」をオープン。2016年3月、創業90周年を迎えました。

本件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 広報担当  
TEL 078-857-3918 / FAX 078-857-3435

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/>