

洋風ソースのハイネッツが“治療食”分野に新規参入 「大人むけ」の Pastaソースから『たんぱく調整シリーズ』 慢性腎臓病患者向けに『イセエビのトマトクリーム』など4品発売

デミグラスソース・ホワイトソースなど洋風ソースのトップメーカー、ハイネッツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:ポール モリ)は、人気のPastaソース「大人むけ」ブランドから、慢性腎臓病(CKD)の食事療法のシリーズとしてPastaソース4品を7月1日に発売しました。

慢性腎臓病患者様のための食品のニーズ

2011年の日本の慢性腎臓病(CKD:Chronic Kidney Disease)患者数は約1,330万人で成人人口の約13%に達しており、CKDは今や国民病となっています。CKDが悪化すると人工透析や腎移植を必要とする末期腎不全となりますが、日本の透析患者数は2011年に約30万人に達しています。～以上、(株)東京医学社発行「CKD診療ガイド2012」より

重症化を防いで末期腎不全にならないためには、生活指導や薬物療法と並んで、食事療法が重要な治療法の1つであり、そのために考案された食品の1つがたんぱく調整食品です。



「イセエビのトマトクリーム」
盛り付けイメージ

おいしさを損なわずに低たんぱくを実現

今回、発売したのは、当社の「大人むけ」ブランドのPastaソースのノウハウを生かしつつ低たんぱくを実現した『イセエビのトマトクリーム』、『きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て』、『イベリコ豚のミートソース』、『アンチョビと黒オリーブのトマトソース』の4品です。「大人むけ」のPastaソースは2009年の発売以来、贅沢な素材とハイネッツが得意とするこだわりのソースが高い評価を受けて売り上げを伸ばしており(次頁参照)、今回はこのノウハウを生かしながら食材や配合を工夫しました。

「CKDの患者様はたんぱく質や食塩を減らすと同時に、カロリーは十分に摂取する必要があります。そこで、たんぱく質の多いハードタイプのチーズの代わりにフレッシュタイプのクリームチーズを使用することで、たんぱく質の含量を減らしたり、また、脂に“芳醇な甘み”があるイベリコ豚を採用し、配合量を増やすことでカロリーアップと同時に甘みとコクを加えるなどの工夫をしました。一般用とは違う特別な原材料を使用したわけではありませんが、洋風ソースを得意とするハイネッツが自信をもってお薦めできる商品になったと思います(開発担当者)」

得意分野の洋風ソースで、治療食でも食べる楽しさに貢献

現在、腎臓病対応食品市場は114億円で、惣菜やごはんが中心となっていますが、今後、洋食を食べて育った世代の患者様も増加することが考えられます。そうした方々の食生活を豊かにするために洋食メニューは重要な要素であることから、今後さらにラインナップの充実を図っていきたくと考えています。

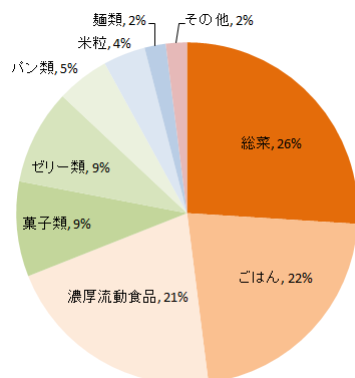
また7月1日より(株)ヘルシーネットワーク様の通販にて販売しておりますが、今後はさらに販路を広げることで、より多くの患者様に利用して頂けるようにしたいと考えています。

ハイネッツ日本は今後、ニーズが増えている治療食のカテゴリーにおいても、食べる楽しさを通じた豊かな生活に貢献してまいります。



ブランドロゴ

2011年度 腎臓病対応食品市場
(114億円)



出典: (株)シード・プランニング「2012年版 高齢者/病者用食品市場総合分析調査」記載データを再集計

【商品概要】「大人むけのパスタ」ソース たんぱく調整シリーズ

※本品は消費者庁許可の特別用途食品ではありません

商品名	「大人むけのパスタ」ソース たんぱく調整シリーズ 『イセエビのトマトクリーム』	「大人むけのパスタ」ソース たんぱく調整シリーズ 『きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て』	「大人むけのパスタ」ソース たんぱく調整シリーズ 『イペリコ豚のミートソース』	「大人むけのパスタ」ソース たんぱく調整シリーズ 『アンチョビと黒オリーブの トマトソース』
盛り付け イメージ				
たんぱく質 (1袋当たり)	1.9g	1.4g	2.3g	1.8g
商品説明	オーストラリアイセエビイオンに蟹身を加え、完熟トマトと生クリームでまろやかに仕上げました。	クリームチーズのkokとポルチーニの香りが特徴の上品なクリームソースです。エリンギを加えて食感も楽しめる一品にしました。	スペイン産イペリコ豚を完熟トマトでじっくり煮込みました。イペリコ豚の旨みが溶け込んだ、濃厚でkokのあるミートソースです。	イタリア産完熟トマトに刻んだアンチョビと黒オリーブを加えて煮込んだ、味わい深いトマトソースです。
入数	90個/ケース			
サイズ	130mm × 170mm × 10mm/個 280mm × 535mm × 140mm/ケース			
価格	オープン価格			
賞味期限	18か月			
内容量	100g/個			
調理方法	沸騰したお湯で2～3分間温め、ゆでたてのパスタに混ぜてお召上がりください。			
発売地域	(株)ヘルシーネットワークの通販にてお買い求め頂けます http://www.healthynetwork.co.jp/			

栄養成分表

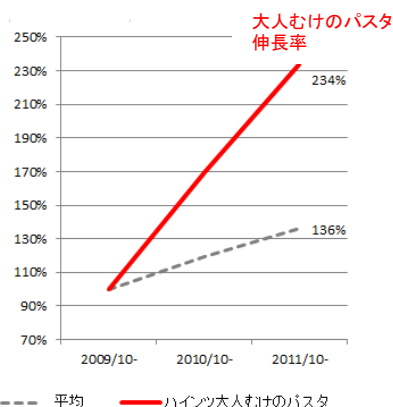
大人むけのパスタソース (低たんぱくシリーズ)	成分値単位	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	食塩 相当量 (g)
イセエビのトマトクリーム	1袋100g	144	77.5	1.9	11.9	7.2	1.5	520	150	-「未測定」	9	-「未測定」	1.3
きのこのチーズクリーム ポルチーニ仕立て	1袋100g	200	71.1	1.4	17.9	8.3	1.3	470	110	-「未測定」	12	-「未測定」	1.2
イペリコ豚のミートソース	1袋100g	167	72.2	2.3	12.6	11.1	1.8	540	310	-「未測定」	16	-「未測定」	1.4
アンチョビと黒オリーブの トマトソース	1袋100g	147	75.5	1.8	11.0	10.1	1.6	490	290	-「未測定」	16	-「未測定」	1.2

<参考情報 一般用「大人むけ」のパスタソースについて>



一般用のパスタソースにつきましては、2013年2月21日のプレスリリースをご参照下さい

1人前レトルトパスタソースの
伸長率推移(2009年を100とした場合)



→お客様からのお問い合わせ先 ハイネッツ日本株式会社 お客様相談室
TEL: 0120-370655

→報道関係者様お問合わせ先

ハイネッツ日本株式会社 広報担当: 池田 TEL: 03-5687-7526 FAX: 03-5687-1648
E-mail: release@jp.hjheinz.com