

## 日清オイリオグループ

# 摂取量をコントロールしやすい タンパク質を55%カットした冷凍パン 『レナケアー ふんわり食パン』を発売

日清オイリオグループ（今村隆郎社長）は4月5日、通常の食パンに比べ、タンパク質を55%カットした冷凍パン『レナケアー ふんわり食パン』を発売した。タンパク質摂取量の調整が必要な人に向け、タンパク質の含有量を調整した上でも、小麦粉を使ったパン本来の風味と食感が楽しめる上、自然解凍でもおいしく食べることができる画期的な冷凍食パンだ。同社では2006年より冷凍のタンパク調整パン『レナケアー ふんわりロール』を発売しており、『レナケアー ふんわり食パン』はこの姉妹品。高い注目を持って市場に迎えられた同製品について、担当者が開発の経緯と製品特徴について聞いた。

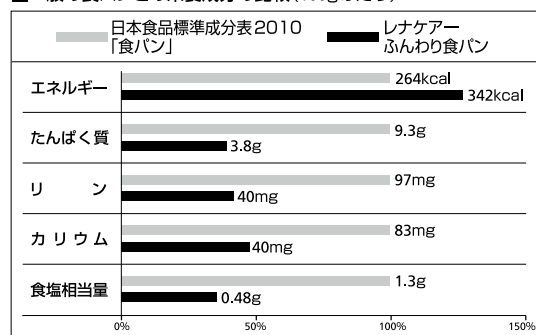
日清オイリオグループでは社会の情勢を鑑み、高齢者向けの食品や介護対応食品の開発・販売に注力しており、タンパク調整食品の分野においては1989年から市場に参入している。以来、タンパク質の摂取量調整が必要な人向けに、“レナケアーシリーズ”として主食やおかず、デザートから飲料まで展開を広げ、全ての食シーンでおいしさの提案を続けている。

### 高エネルギー低タンパクの主食

今回、レナケアーシリーズの新製品として発売された『レナケアー ふんわり食パン』は、通常の食パンに比べタンパク質を55%カットしており、リン、カリウムも50%カット、エネルギーは1.2倍になっている（表参照）。製品開発を手掛けた日清オイリオグループヘルシーフーズ事業部の大貫朋美さんは「タンパク質の調整が必要な方は高エネルギー低タンパクの食事を心がけている。そこで油脂メーカーの強みを生かし、高エネルギーでありながらタンパク質量を調整した食パンを開発した。一般的に主食

ルポ  
業界注目の商品

■一般の食パンとの栄養成分の比較(100gあたり)



開発にあたった日清オイリオグループヘルシーフーズ事業部の大貫朋美さん。大学で栄養学を専攻。同社入社後介護・高齢者用食品の開発を手掛ける

にはタンパク質が少ないと思われがちだが、実は主食にも多くのタンパク質が含まれている。これを減らし、その分のタンパク質をおかずから摂取することでバラエティーに富んだ食事を楽しむことが可能になる」と話す。

調査会社によると、タンパク調整食品市場



『レナケアー ふんわり食パン』やわらかくほどけるような口溶けでとても食べやすい



2006年発売の『レナケアー ふんわりロール』

なっている。

「通常の食パンに比べ、この製品は減らしたタンパク質量が一枚あたり2.75g。これを食材に置き換えるとロースハム約1枚、卵約4分の3個分に相当する。おかずから質の良いタンパク質を取ることができ、食事全体にボリュームが出て見た目もよくなり、これが食べる喜びにつな

がる」と説明する。一般の食パンと同じサイズになっているのも実は大きな特徴だ。消費者からは見た目上、家族と同じ食事を取りたいという強い希望があり、一般の食パンと同じサイズにこだわった。厚みにも工夫が凝らされており、枚数によってタンパク質の摂取をコントロールしやすいように8枚切り食パンと同等にした。また、保存性の配慮から冷凍食品で、配膳の利便性を高めるため、自然解凍するだけで焼かずにそのまま食べられるよう設計した。

### 食べる楽しみ、喜びを

ご飯のタンパク調整製品にくらべ、パンの分野ではまだ開発が始まったばかりだが、病院の食事でもおいしいパンを食べたいという声は多数上がっているという。まだ広がり未知な市場ではあるが、浸透してきたら一気に広がると同社では分析。「食べる楽しみ、喜びを食事をコントロールしている方にも提供したい。今後も介護する側、受ける側双方の要望をかなえる製品の開発に取り組みたい」と話す。

#### 『レナケアー ふんわり食パン』商品概要

内容量・容器：6枚入・透明フィルム袋／希望小売価格：735円(税込)／賞味期限：6カ月(冷凍食品)／発売日：2012年4月5日／販売地域：全国／販売ルート：病院、病院の売店、各種介護施設、介護食取扱いの通信販売等／問合せ先：広報・IR部 電話03-3206-5109

※本品は消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。