

新しい食のジャンルとして注目される完全栄養食

◆「2022年は完全栄養食の事業化元年」と位置付ける日清食品

必要な栄養素をバランスよく摂取できる「完全栄養食」への注目が高まっている。トヨタ自動車は2022年4月、静岡県裾野市に建設中の実証都市「ウーブン・シティ」で、日清食品と食を通じた共同実証に向けた検討を始めたと発表した。日清食品が進める最新の分子栄養学に基づいた「完全栄養食」を、実証都市の住民などに提供し、データの連携を通じて健康増進に向けた研究を進める。

日清食品の完全栄養食は、即席麺で培った技術を活用し、厚生労働省が定めた「日本人の食事摂取基準」で設定された33種類の栄養素を1食の中にバランスよく取り入れた。同社は、22年を「完全栄養食の事業化元年」と位置づけ、4月末には、フィンランドのヘルステック企業、ナイチンゲールヘルスの血液検査サービスを使って、完全栄養食の未病対策における有効性の検証も始めた。

◆主食のイノベーションに挑戦した完全栄養食のパイオニア、ベースフード

日本での完全栄養食のパイオニアは、16年創業のベンチャー企業、ベースフードで、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに」をミッションとしている。17年に完全栄養パスタ「BASE PASTA」を販売して以降、「BASE BREAD」、



BASE BREAD各種

「BASE BASE Cookies」とラインアップを増やし、現在までに4,000万袋以上を販売している。顧客は食事づくりの手間を省きたいという20～40代のビジネスパーソンが多く、自社サイトからの購入が中心という。21年からは、ファミリーマートなどコンビニでの販売を広げたことから認知度が高まっている。「BASE BREAD」

(156円/袋)には約30種類の栄養素が含まれ、2袋で、1日に必要な栄養素の1/3を摂取でき、合成着色料・合成保存料は使っていない。このほかベンチャー企業では、MISOVATIONが21年10月から具材を瞬間冷凍した味噌汁の完全栄養食の販売を開始し、ニチレイ、森永製菓といった大手食品メーカーも、完全栄養食の事業化や開発に乗り出している。22年は完全栄養食が新しい食のジャンルとして、市場が一段と広がる年になりそうだ。 【秋元真理子】