

2019年4月12日
マックスバリュ東海株式会社

本年度 第1弾のテーマは“プラス1”
当社 管理栄養士監修の惣菜 発売！

～1日に必要な野菜量350gに近づけるために～

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県駿東郡長泉町／代表取締役社長：神尾 啓治）は、4月13日（土）より、当社の管理栄養士が監修した惣菜8品目（リニューアル2品目含む）を発売いたしますので、ご案内申し上げます。

当社は、健康志向の高まりにあわせ、当社管理栄養士監修のもと、炭水化物量や塩分量の抑制にこだわり、野菜を美味しく摂取していただける商品の販売強化に取り組んでおります。本年度（2019年3月～2020年2月）第1弾としては、「プラス1」というテーマをもとに商品展開を実施し、売場での提案力向上を図ってまいります。

「プラス1」とは、厚生労働省が「健康日本21」で推奨する1日分の野菜摂取量350gに対し、厚生労働省が発表した「平成29年国民健康・栄養調査結果の概要」による、野菜摂取量の平均値 288.2g という現状を踏まえ、不足分となる約70gを毎日の食卓にプラスして摂取していただけるような商品を提案する取組みです。

今回発売する商品は、「プラス1」の考えのもと、各商品1パックに使用する野菜量を70g以上に設定しております。「使用する野菜量」の基準は、原材料としての野菜量で、実際の商品1パックの容量とは異なります。生の野菜を必要量摂取するより、おひたしなどに加工することで、より多くの野菜を手軽に摂取できると考えております。さらに、当社管理栄養士が商品ごとの塩分量を確認しております。

当社は、今後も多様化するニーズに対応し、健康でより豊かな食の提案を行ってまいります。

【新規発売する商品】



- 商品名：セロリと胡瓜のしそ和え
- 販売価格：158円（本体価格）
170.64円（税込価格）
- 商品特徴：植物油（なたね油・アマニ油）に醤油・塩・しそエッセンスを加えマリネ風に仕立てました。アクセントにしその葉を加え、風味豊かに仕上げました。



- 商品名：小松菜と茄子の肉味噌あん
- 販売価格：148円（本体価格）
159.84円（税込価格）
- 商品特徴：小松菜は中華風に仕立てました。その上にかかる肉味噌は、豚肉を豆板醤・ラー油で甘辛く煮付けました。



- 商品名：スナップえんどうの胡麻和え
- 販売価格：158円（本体価格）
170.64円（税込価格）
- 商品特徴：だしの風味が香る胡麻和えに仕上げました。



- 商品名：ほうれん草 湯葉ひじき和え
- 販売価格：138円（本体価格）
149.04円（税込価格）
- 商品特徴：ほうれん草・ひじき・湯葉をそれぞれ別々に味付けし、和風に仕立ててから和えました。



- 商品名：おくらの胡麻油和え
- 販売価格：158円（本体価格）
170.64円（税込価格）
- 商品特徴：鰹だしを使用することで調味料の量を軽減しました。胡麻油と塩、少量の醤油で味付けし、おくらの美味しさを味わえる一品です。



- 商品名：キャベツのおひたし
- 販売価格：148円（本体価格）
159.84円（税込価格）
- 商品特徴：和風だしにアクセントとして胡麻油を加えました。

【リニューアル発売する商品】



- 商品名：たけのこきんぴら
- 販売価格：158円（本体価格）
170.64円（税込価格）
- 商品特徴：鰹だしをベースに、グラニュー糖・醤油・オイスターソースで味付けしています。香り付けに使用した胡麻油が食欲をそそる一品です。



- 商品名：いんげんの胡麻和え
- 販売価格：158円（本体価格）
170.64円（税込価格）
- 商品特徴：だしの風味香る胡麻和えです。既存の「いんげん胡麻和え」の塩分相当量を見直し、より優しい味わいに仕立てました。

※画像は全て盛り付けイメージとなります。

【管理栄養士コメント】



350gの野菜を摂取することは、循環器疾患やがんの予防に効果的に働くと考えられています。人生を元気に過ごすためには、毎日350gの野菜を食べることは必要不可欠です。しかし「国民健康・栄養調査」によると野菜の摂取が不足しているのが現状です。今回提案するお惣菜は、その野菜不足を補うための「プラス1」の取組みとなります。一方で、塩分の摂りすぎは病気のリスクが高まるため、塩分を摂りすぎないような「プラス1」のお惣菜となるよう監修いたしました。「プラス1」のお惣菜を、食生活の中で上手に取り入れ、健康的な生活を送っていただけるよう、これからも提案してまいります。

総務部 環境・社会貢献 管理栄養士 原田 愛

【商品展開概要】

展開開始日：4月13日（土）

取扱い店舗：マックスバリュ、マックスバリュエクスプレス、キミサワ、グラッテ、ザ・コンボの計99店舗 ※店舗により取扱いの品目は異なります。

【お問い合わせ先】 経営企画室 TEL 055-999-3125