

ロカボシンプをふり返って①

ローソン健康ステーション推進委員会 事務局長 大矢根寿子氏

ロカボ プランシリーズ

ブランパン 先駆者 ローソンの歩み

「ミールリユーション」と、お客様が自分の健康管理ができる拠点となることを目指す「セルフメディケーションサポート」です。

ミールリユーションでは、野菜、低糖質、良質なタンパク質摂取など、ローソン社内基準として定めた11項目のテーマに沿って、美味しく毎日、無理なく続けたいいただけるような健康志向食品の開発を行ってきました。健康志向食品の売

ローソンにおける健康志向食品の取り組みとロカボ食品の展開

ローソンは「私たちは『みんなと暮らすマチ』を幸せにします」という企業理念の下、社会の変化に対応し、お客様の健康的な生活に貢献すべく、2013年10月にローレットスローガンを「マチの健康ステーション」に変更しました。健康ステーションの事業戦略は健康志向食品の開発

上は2017年度3000億円の目標を達成する見込みであり、今後も開発カテゴリーを拡充し、2019年度には3800億円を目指します。

ミールリユーションの取組みとして、ローソンは競合他社に先駆けてロカボ食品の開発を進めてきました。穀物の外皮「ブラン」を使って糖質

2012年6月に初代「ブラン」を発売。当初は美容を意識する女性をターゲットに定め、サツマイモなど女性が好む食材をトッピングした菓子パンに仕上げ、低カロリー・食物繊維を訴求しました。販売数は振るわなかったものの、お客様からは糖質が低いことを評価され、販売を継続してほしいという声が多くなり、カスターセンターに寄せられました。ポン

2012年9月「ブランパン2個入」の発売を開始しました。2013年4月にはミックス粉を改良、品揃えの拡充を進め、品揃えについては、男性向け商品が不足しているという購買データ分析により、ブランのあんぱんを開発。商品の改良、品揃えの拡充を進め、品揃えについては、男性向け商品が不足しているという購買データ分析により、ブランのあんぱんを開発。商品の改良、品揃えの拡充を進め、品揃えについては、男性向け商品が不足しているという購買データ分析により、ブランのあんぱんを開発。

（1食あたりの糖質量20g、間食10g）に抑え、より、しっかりと表示を進めていきます。

お客様が日常生活の中で無理せず続けられるよう、顧客データ（デジタール）とお客様の声（アナログ）を組み合わせて、より美味しく、健康的な商品の開発に取り組んでまいります。そして生活者へ新しい価値を提供し続けるため、製・販一体となったモノづくりを行い、メーカー様の技術革新と生活者を繋ぐローソンを目指します。

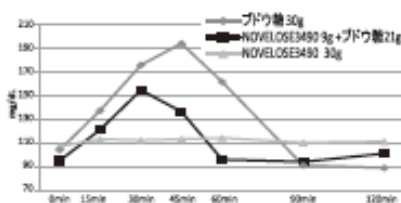


ロカボシンプをふり返って②

イングレディオン・ジャパン 食品技術部 松島研一

ロカボ レジスタントスターチ

多彩な食物繊維でロカボ食品サポート



(図1)同じ炭水化物量(30g)で糖質のみ、糖質+RS(糖質30%減、RS(糖質0g))のみとした場合の食後血糖値変動の違い

製品名	NOVELSOE 3490	VERSARBE 1492	NOVELSOE W
原材料	タピオカ (non-GMO)	ポテト (non-GMO)	小麦 (non-GMO)
原産国	タイ	アメリカ	アメリカ
特徴	食品の味や香りを大きく損なわずに糖質を減らすのに適しています	ポテトとの相性に優れ、水分が少ないため、水分が多いアプリケーションでリキッドとした食品にも適しています	小麦との相性に優れ、水分が多いアプリケーションでより自然な食感を示します
分類	食品添加物 (リン酸塩類)		食品添加物 (リン酸塩類)
原材料表示	加工澱粉		

(表1)イングレディオンRS製品の概要

した場合は加工糖料表示は加工糖粉になります。

RSを使ったロカボ食品は、糖質置き換えにより吸収される糖質自体が少なくなっているため、食後血糖値を下げ、血糖値の上昇を抑えます。

糖の30%をタピオカRS (NOVELSOE 3490) に置き換えた場合、食後血糖値のピークが著しく抑えられ、AUCは半分になりました。なお、炭水化物をすべてRSにした場合 (RSのみ30%)、血糖値は

最も簡単なアンプリケー

RSを使ったチーズプリオッシュでは、小麦粉の40%をタピオカRS4に置き換えたことで、1食あたり糖質が14gから7gに減り、低糖質は30%になります (表2)。レジスタントスターチの40%を置き換えた場合、食後血糖値の上昇を抑え、血糖値の上昇を抑えます。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

ロカボ食品を作る際、従来は食品中の糖質(小麦粉、イモ類、砂糖など)を減らして、加水したり、おからやオシロイなどを使ったりする方法がとられていました。しかし、水はくっつきにくく、原料特有の味や香りが減ったりするという課題がありました。そこで、炭水化物が糖質と食物繊維で構成されていることに着目し、炭水化物中の食物繊維を増やせば、味や香りの課題も解消でき糖質も減ります。

体内で消化されない糖粉 お値段なのでロカボ食品に最適です。RSを使用

味や臭いがなく、価格も

「ロカボ食品」は、糖質置き換えにより吸収される糖質自体が少なくなっているため、食後血糖値を下げ、血糖値の上昇を抑えます。

糖の30%をタピオカRS (NOVELSOE 3490) に置き換えた場合、食後血糖値のピークが著しく抑えられ、AUCは半分になりました。なお、炭水化物をすべてRSにした場合 (RSのみ30%)、血糖値は

最も簡単なアンプリケー

RSを使ったチーズプリオッシュでは、小麦粉の40%をタピオカRS4に置き換えたことで、1食あたり糖質が14gから7gに減り、低糖質は30%になります (表2)。レジスタントスターチの40%を置き換えた場合、食後血糖値の上昇を抑え、血糖値の上昇を抑えます。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

レジスタントスターチの機能性

ロカボ食品への応用

量に見合う低糖質に「称」と定義されており、構造別にタイプ1~4の4種類があります。今回紹介するのはタイプ4 (天然糖粉をイングレディオンの特許製法でアールファーマー化) にて消化酵素の影響を受けにくく、糖質でありながら食物繊維含有量の高いRS (レジスタントスターチ) であるため、ロカボ食品の糖質置き換えに最適です。

「ロカボ食品」は、糖質置き換えにより吸収される糖質自体が少なくなっているため、食後血糖値を下げ、血糖値の上昇を抑えます。

糖の30%をタピオカRS (NOVELSOE 3490) に置き換えた場合、食後血糖値のピークが著しく抑えられ、AUCは半分になりました。なお、炭水化物をすべてRSにした場合 (RSのみ30%)、血糖値は

最も簡単なアンプリケー

RSを使ったチーズプリオッシュでは、小麦粉の40%をタピオカRS4に置き換えたことで、1食あたり糖質が14gから7gに減り、低糖質は30%になります (表2)。レジスタントスターチの40%を置き換えた場合、食後血糖値の上昇を抑え、血糖値の上昇を抑えます。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

以上のようにRSはロカボ食品開発に最適な糖質置き換え原材料です。

	コントロール	ロカボ食品
エネルギー	205	193
たんぱく質	8.0	7.3
脂質	12.1	12.0
炭水化物	14.5	15.6
糖質	14.0	9.7
食物繊維	0.5	6.0

(表2)ロカボ食品チーズプリオッシュの栄養成分

原材料名	コントロール	糖質30%オフ
強力粉	100.0	60.0
NOVELSOE 3490	0	40.0
グルテン	5.0	5.0
生イースト	4.0	4.0
食塩	2.0	2.0
グラニュー糖	10.0	10.0
脱脂粉乳	5.0	5.0
無塩バター	50.0	50.0
全卵	50.0	50.0
卵チーズ	20.0	20.0
プロセステーヌ	67.0	67.0
水	20.0	20.0
合計	333.0	333.0

(表3)ロカボ食品チーズプリオッシュの配合

ロカボシンポを ふり返って③ 特別記念対談

ロカボ食品の真意は

緩やかな糖質制限食の開発へ

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏

イングレディオン・ジャパン株式会社

代表取締役社長 浜中 正樹氏

「ロカボ食品開発シンポジウム」が10月26日(金)ナカカケルホールで開催された。当日は100人を超える聴衆が参加し、ロカボ食品の中心となった山田 悟氏と、緩やかな糖質制限食を開発するロカボ食品の代表取締役社長 浜中 正樹氏との対談が、会場を盛り上げた。山田氏は北里研究所病院の糖尿病センター長、糖質制限センター長、山田悟氏と、糖質制限食の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。

山田 糖質制限食の重要性は、糖尿病の予防と治療にあり、その中でも緩やかな糖質制限食は、血糖値を急激に上げないという特徴がある。ロカボ食品は、この緩やかな糖質制限食を実現するために、独自の技術を開発している。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。

浜中 ロカボ食品の開発は、糖質制限食の普及を目的としている。糖質制限食は、糖尿病の予防と治療に有効であるが、従来の糖質制限食は、食事の制限が厳しく、継続が難しいという課題があった。ロカボ食品は、この課題を解決するために、独自の技術を開発している。浜中氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。浜中氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。浜中氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。

山田 糖質制限食の重要性は、糖尿病の予防と治療にあり、その中でも緩やかな糖質制限食は、血糖値を急激に上げないという特徴がある。ロカボ食品は、この緩やかな糖質制限食を実現するために、独自の技術を開発している。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。

山田 糖質制限食の重要性は、糖尿病の予防と治療にあり、その中でも緩やかな糖質制限食は、血糖値を急激に上げないという特徴がある。ロカボ食品は、この緩やかな糖質制限食を実現するために、独自の技術を開発している。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。



浜中 正樹氏

山田 悟氏

山田 糖質制限食の重要性は、糖尿病の予防と治療にあり、その中でも緩やかな糖質制限食は、血糖値を急激に上げないという特徴がある。ロカボ食品は、この緩やかな糖質制限食を実現するために、独自の技術を開発している。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。

ロカボ食品開発は「食物繊維」がカギ

山田 糖質制限食の開発は、食物繊維の活用が鍵となる。食物繊維は、血糖値の上昇を緩やかにし、糖尿病の予防と治療に有効である。ロカボ食品は、食物繊維を豊富に含む食品を開発している。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。



山田 糖質制限食の開発は、食物繊維の活用が鍵となる。食物繊維は、血糖値の上昇を緩やかにし、糖尿病の予防と治療に有効である。ロカボ食品は、食物繊維を豊富に含む食品を開発している。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。山田氏は、ロカボ食品の開発者として知られる。