

中食を通して健康づくりをサポート

食品流通

弁当・惣菜

商品開発

2012年、女子栄養大学とイオン株式会社は、産学連携包括協力に関する協定を締結しました。「すべては健康を求めるあらゆる人のため」の理念のもと、本大学が蓄積した教育や研究の成果を、食品売場を通じて広く社会に発信するもので、「健康」「食」「栄養」を基本に、四群点数法に基づいたバランスの良いお弁当や惣菜の商品開発、メニュー提案に取り組んできました。

2019年度は、社内での売り上げが伸びている調理麺のメニュー提案についての依頼があり、共同で商品開発を行いました。

【活動内容】

● 栄養に特化した調理麺のメニュー提案

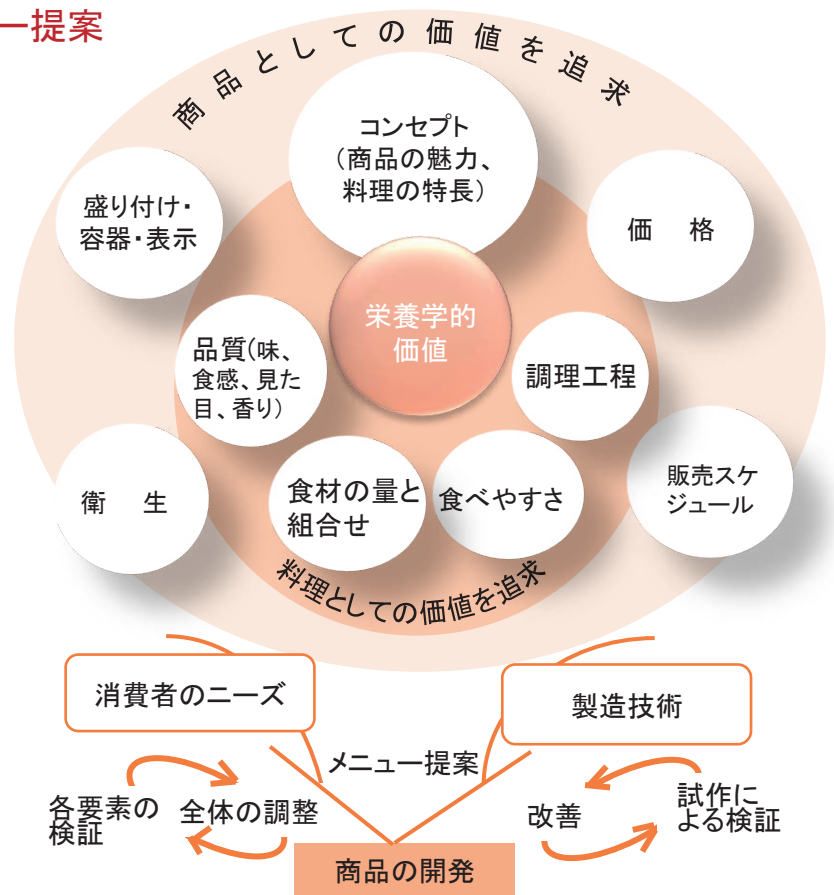
栄養に特化した調理麺で、20～40代女性をターゲットにした、イオントップバリュのプライベートブランドならではの商品を作りたいという要望を受け、コンセプトづくりから始めました。メニュー提案にあたっては、栄養学的価値（1食で野菜を120g以上使用するなど）とともに、商品として、料理としての価値を、様々な要素を考慮しながら、追求していきます。

打合せや試作による検証を何度も繰り返しながら、調整や改善を重ねていく中で、商品化へとつながっていきます。大学からメニュー提案した12のうち、商品化されたメニューは4つでした。

（商品化されたメニュー）



メニュー提案では、栄養学的価値とともに、商品、料理としての、双方の価値を追求



● イオンのホームページ「Let's 食育」コーナーで発信されるコラムを監修

イオンの「Let's 食育」コーナーでは、食育について楽しく学ぶコラムとして、旬の食材の楽しみ方、夏休みに子どもと一緒に作るおすすめレシピ、日本の伝統食の由来など、様々な情報が発信されていて、その内容の監修（監修担当：石田裕美教授）を行っています。

健康に配慮するお客さまの声にお応えしたい

イオンでは、お客さまの豊かで健康的な食生活を実現したいという願いから、常に素材の「おいしさ」や「安全」を追求し、商品開発や商品調達に努めています。

イオングループのプライベートブランド（PB）の企画・開発を担うイオントップバリュは、お客さまの声を商品に生かすことを基本姿勢にしています。お客さまの「健康に配慮した商品が欲しい」という声にお応えするために、女子栄養大学が80年以上培ってこられた栄養学に関する知見と、当社が40年間蓄積してきたPB商品の企画開発のノウハウを統合し、おいしくかつ健康に配慮した商品へと仕上げています。

女子栄養大学 石田裕美教授 （給食・栄養管理研究室）からのメッセージ

私たちが中食や外食の商品開発に取り組むのは、健康的な料理や食事が利用しやすい社会環境をつくるためです。学生は学んだ知識を活かし、栄養学的な価値に加え、商品価値をいかに高めるか悪戦苦闘しながら、メニュー提案、試作を繰り返し、販売、製造、食材に関わる様々な企業の方々とチームとなって取り組みます。自分のこだわりを料理と情報の両面で表現する力が鍛えられます。失敗も成功も経験しながら、社会とつながった活動を学生のうちに経験できる貴重な取組です。