

平成 21 年 9 月 9 日

たんぱく質調整食品「生活日記ごはん 1/25」 「生活日記ごはんツインパック 1/25」新発売のお知らせ

株式会社三和化学研究所（本社／名古屋、代表取締役社長／山本一雄、スズケングループ）は、たんぱく質調整食品「生活日記ごはん 1/25」、「生活日記ごはんツインパック 1/25」を平成 21 年 9 月 14 日より新発売いたしますのでお知らせします。

当社では、腎不全や糖尿病性腎症など腎疾患の患者さん向けたんぱく質調整食品「生活日記」シリーズとして、患者さんの食事療法をサポートする 4 種類の食品（ごはん、パン、うどん、ゼリー）を揃え提供しております。

今回新発売する「生活日記ごはん 1/25」は、当社既存の「生活日記ごはん 1/15」を改良し、更なる低たんぱく化を実現したものであります。

一般的に、ごはんは、たんぱく質量を減らすほど、風味・食感が低下するといわれていますが、「生活日記ごはん 1/25」は、国内唯一となる植物性乳酸菌による除たんぱく技術により、更なる低たんぱく化にもかかわらず、風味とふっくら感の向上を実現いたしました。

腎疾患の患者さんは、腎臓機能の低下を抑えるために、低たんぱく食事療法が欠かせません。あわせて、カリウム、リンの摂取も抑制する必要があります。

「生活日記ごはん 1/25」は、低たんぱく化に加え、ミネラル栄養素にも配慮し、普通のごはんに比べて、カリウムは 1/20 以下、リンは 1/3 以下に低減しております。

たんぱく質の摂取を主食（ごはん）で抑えることで、肉や魚など副食物の幅が広がり、食事療法を継続しなければならない患者さんの食生活の向上に貢献します。

食事によるたんぱく質の調整が必要な方は、一般病床市場、療養病床市場および在宅市場において保存期慢性腎不全の患者さんが約 50 万人（出典：厚労省・患者調査報告からの推定値）、透析の患者さんが約 28 万人（出典：日本透析医学会・統計調査）、合計約 78 万人で、今後一層増加すると考えられています。

【本製品の特長】

1. 普通のごはんとカロリー量は同等ですが、たんぱく質が普通のごはんと比べて1/25に調整されています。
2. 国内唯一の植物性乳酸菌によるマイルドに除たんぱくされた製品で、風味・食感が良好です。
3. 内容量は180g×1包装に加え、より低カロリーを望まれる患者さん用に、包装140g×2包装（低たんぱく国内唯一のツインパック）があり、摂取カロリーによって使い分けすることができます。

【本製品の概要】

1. 商品名、内容量、価格

- ・生活日記ごはん 1/25 180g×24食 4,788円（消費税込み）
- ・生活日記ごはんツインパック 1/25 140g×2食×20個 5,880円（消費税込み）

2. 標準組成（100gあたり）

栄養素	生活日記ごはん 1/25	普通のごはん
カロリー(kcal)	170	168
たんぱく質(g)	0.10	2.5
カリウム(mg)	1.4	29
リン(mg)	10	33.9

3. 原材料：国内産うるち米、酸味料
4. 賞味期限：6ヶ月常温保存
5. 発売日：平成21年9月14日（月）
6. 商品・購入方法の問い合わせ：

株式会社三和化学研究所 ニュートリション事業部
フリーダイヤル 0120-758-991

7. 販売目標：3億円

<180g>



<140g×2 ツインパック>



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社三和化学研究所 経営企画部広報室 TEL 03-3232-2601