



ニュース

2022

2021

2020

2019

2018

2017

2022年12月22日 | お知らせ

健康維持・増進が期待される機能性冷凍弁当の購入補助制度を国内初導入 従業員向け「NARO Style PLUS Meal Set」の提供を開始

Tweet

Share



島津製作所は、12月22日より国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（本部：茨城県つくば市、以下農研機構＝NARO）と株式会社フローウィング（兵庫県姫路市）が開発した機能性冷凍弁当「NARO Style PLUS Meal Set^{※1}」のグループ従業員向け購入補助制度を開始します。企業として国内で初めての試



「NARO Style PLUS Meal Set」

このたび提供する「NARO Style PLUS Meal Set」は、食物繊維やポリフェノールなどの機能性成分を組み合わせた機能性弁当です。食物繊維(βグルカン)を含み内臓脂肪を減らす効果が期待できるもち麦^{※3}や、目鼻の不快感の緩和が報告されている^{※4}メチル化カテキンを含有する「べにふうき緑茶」など、機能性成分が豊富な食材を盛り込んでいます。本弁当は冷凍食品であるため、社内での食事だけでなく自宅にも持ち帰り可能です。近年急増した在宅勤務やテレワーク時など、各個人のライフスタイルに合わせて活用できます。賞味期限は8カ月と長く、フードロスの削減にもつながります。京都市内の本社にて販売し、導入に伴い冷凍庫1台を追加で設置します。

当社は、経営理念「『人と地球の健康』への願いを実現する」を掲げ、健康経営の一環として従業員が健康で安全に働ける環境づくりに取り組んでいます。2021年から、社内診療所で無症状の従業員を対象に当社製品「遺伝子解析装置 AutoAmp」「Ampdirect2019-nCoV検出キット」を用いた新型コロナウイルスの検査を実施しています。2022年には、40歳以上の従業員に対しアルツハイマー型認知症の前段階である軽度認知



従業員が食べている様子

1. 「NARO Style PLUS Meal Set」「NARO Style 弁当」とは、農研機構が開発した、機能性成分（食物繊維、ポリフェノール等）を多く含む農産物を使用した機能性弁当です。「NARO Style PLUS Meal Set」は、内臓脂肪の低減が期待される「NARO Style 弁当」の栄養成分に注目し、おかずを3種類から4種類に増やして栄養成分を調整、さらに「べにふうき」緑茶スティックを追加し、「NARO Style PLUS Meal Set」として量産体制を整えました。「NARO Style」は、農研機構の登録商標です。

「NARO Style PLUS Meal Set」1食あたり（10メニュー平均）のエネルギー582kcal、タンパク質28g、食物繊維15g、低塩分1.35g、カフェイン0.77gを含みます。

2. 「NARO Style 弁当」においては、生活習慣病予防効果のヒト介入試験の結果、12週間平日の昼間に継続して食べることで、内臓脂肪面積が平均9.2cm²減少することが報告されています。

以下、農研機構HP内 機能性弁当のページ

https://www.naro.affrc.go.jp/project/results/4th_laboratory/nfri/2016/16_038.html 

3. 農研機構が開発したもち麦「キラリモチ」を白米に50%混ぜたご飯を使用(山本(前田)ら(2017)日本食品科学工学会誌、64(1):23-33)

4. 論文 Masuda et al. (2014) Allergology International 63:211-217

[ニュース](#)

[製品情報](#)

[サービス & サポート](#)

[島津製作所について](#)

[投資家向け情報](#)

[研究開発](#)

[サステナビリティ](#)

[採用情報](#)

[HOME](#)

[ニュース](#)

[2022](#)

[健康維持・増進が期待される機能性冷凍弁当の購入補助制度を国内初導入 従業員向け「NARO Style PLUS ...](#)