

マネジメント情報

事業活動との関わり

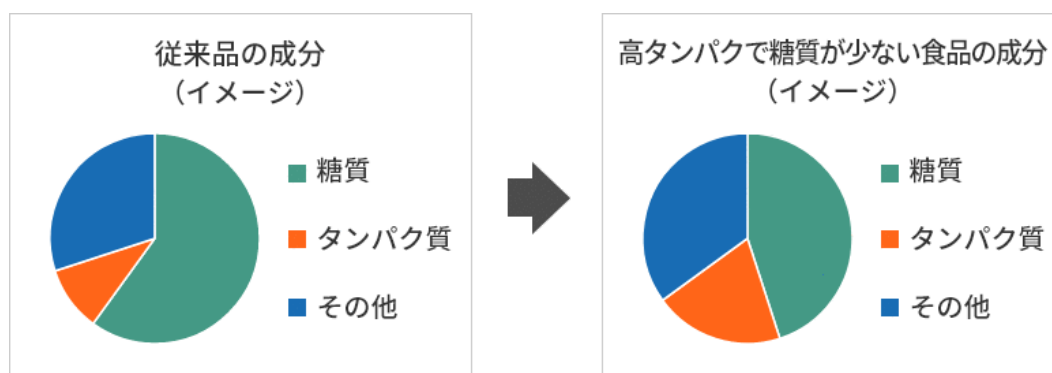
肥満や生活習慣病を予防するため、糖の過剰摂取をなくす取り組みが世界的に注目を浴びています。例えば、WHO（世界保健機関）は2015年に、成人あるいは未成年が一日に摂取する糖類について、一日に摂取するエネルギーの10%未満に抑えることを推奨する指針を公表しています。

不二製油グループはBtoBの食品素材メーカーとして、糖質の一部を代替し得る植物性タンパク素材[※]の研究に強みがあります。また、当社グループでは砂糖を使用しないシュガーフリーチョコレートの開発と拡販にも取り組んでいます。

※ 糖質の一部を代替し得る植物性タンパク素材：主食系食品（パンやおにぎり、弁当など）や菓子に含まれる糖質について、おいしさを損なわずに、部分的に当社グループの植物性タンパク素材に置き換えることができる。顧客がパンやおにぎり、弁当を製造する際に、植物性タンパク素材を部分的に利用いただくことで、その製品の糖質含有量を低減できる。

考え方

不二製油グループは、世界の人々の健康のために、おいしさを失わずに糖質の摂取を抑えるソリューションを提供しています。食品の糖質の一部をタンパク質に置き換えることにより栄養バランスに優れ、かつおいしい食品素材を顧客、そして消費者に提供できると考えています。高タンパクで糖質が少ない食品を顧客へ提案・提供することで、消費者における糖の摂取過多の解決に貢献することを目指します。



推進体制

糖質低減については、最高技術責任者（CTO）の管掌のもとで取り組みを推進しています。また、ESGマテリアリティ^{※1}の一つとして、取締役会の諮問機関であるサステナビリティ委員会^{※2}において進捗や成果を確認しています。

※1 ESGマテリアリティの詳細については、以下のURLをご参照ください。

> <https://www.fujioilholdings.com/sustainability/materiality/>

※2 サステナビリティ委員会の詳細については、以下のURLをご参照ください。

> https://www.fujioilholdings.com/sustainability/sustainability_management/

目標・実績

○：目標に対して90%以上達成、△：目標に対して60%以上達成、×：60%未満

2021年度目標	2021年度実績	自己評価
主食系食品のタンパク質比率を高める食品素材の開発（顧客の製品の糖質低減につなげる）	主食系食品のタンパク質比率を高める食品素材の開発、上市	○
タンパク含有量を強化した主食系食品素材の提供	ラボレベルでの素材開発の成功（上市まで至らず）	△

考察

日本国内では低糖質化が注目されており、主食の高タンパク化への関心が高くなっています。特に糖質を多く含む主食系食品の高タンパク化は望まれているため、おいしさを損なわない植物性素材の提案、提供が時流に合っていると考えています。タンパク含有量を強化した主食系食品素材の提供を目指し、ラボにて製品の配合は完成しましたが、2021年度中の上市には至りませんでした。

Next Step

糖質低減において、生活習慣病や肥満の未病に寄与する糖質含有比率の低い食品素材の提供が重要です。これら課題への対策として、以下の2022年度目標に取り組んでまいります。

- ・ 主食用途に適したタンパク食品素材の開発
- ・ 糖質を低減した食品および素材の開発

具体的な取り組み

糖質が少ない食品の拡大

不二製油グループでは、糖質の多い食品（主食系食品や菓子）の糖質の一部をタンパク質に置換し、栄養バランスに優れた食品の提案・提供に取り組んでいます。例えば、主食として食べられるパンや弁当などの糖質の一部をタンパク質に置換することにより、おいしさを損なわずに無理なく糖質を減らすことができます。



糖質を低減したパンならびに具材



糖質を低減した米飯様素材を使用した食事メニュー

※ 写真はイメージです。

砂糖低減チョコレート

北米においては、消費者の健康に対する意識の高まりから、砂糖を使用しないシュガーフリーチョコレートの市場は、2021年も引き続き前年対比で20%以上成長しています。一方で、ブラマー チョコレート カンパニー（米国）が実施した消費者調査[※]では、73%の消費者がチョコレートはおいしさが一番大事とも答えています。砂糖の摂取量を抑えつつも従来のチョコレートと同じ味と満足感を得られる製品が欲しいと期待する声も増えており、同社はそのような声に応えるために、特許技術を持つ原材料メーカーと協働して、砂糖の量を従来品よりも大幅に減らしながら、おいしさが変わらない砂糖低減チョコレートを開発しました。甘味料として砂糖のみを使用しつつ、その含量を50%低減したチョコレートです。

※ ブラマー チョコレート カンパニーの消費者意識調査の詳細については、以下のURLをご参照ください。

> https://www.blommer.com/_documents/Blommer_Sensible-Indulgence-infographic.pdf