

お願い

本日お話しさせていただく内容は、リリース前の製品
情報を含みます。

画像や情報についてweb、SNS等へのアップは
お控えいただきますようよろしくお願いいたします。

※本日お配りする見本品につきましても同様にお願いたします。

※写真はイメージです。



マンナンごはん

150 kcal

欧風カレー

100 kcal

健康は、計算できる。



+



=

おいしく
続けられる
カロリー
コントロール

Otsuka 大塚食品

MY SIZE
マイサイズ
100 kcal



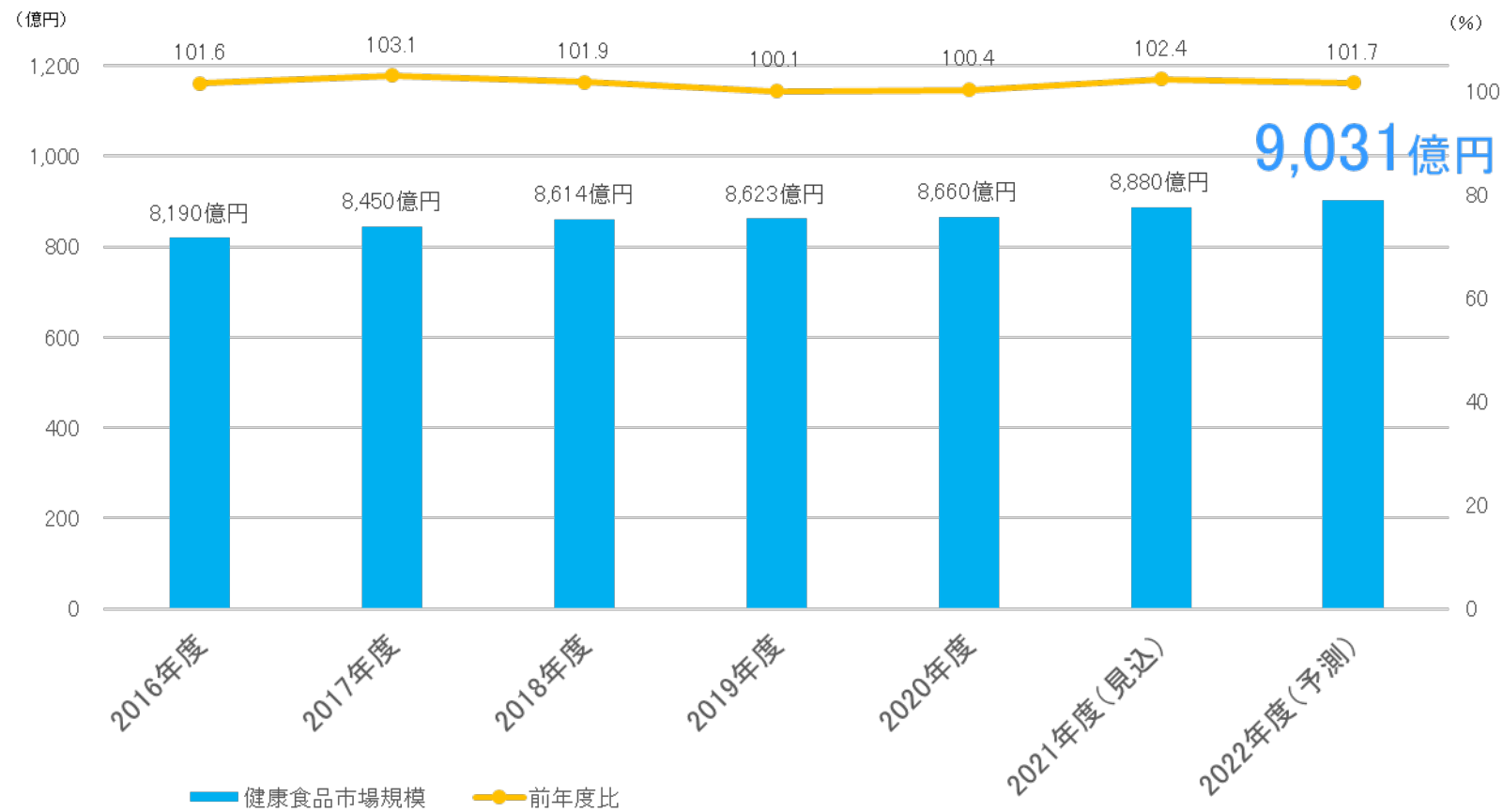
塩分について：食塩相当量の表記としてこれまで用いられ、慣れ親しんだ呼び方であることから、塩分という言葉を使っています。



2023年3月5日(日)
大塚食品株式会社
製品部 マイサイズ担当
江藤晃嗣

健康食品市場は年々拡大

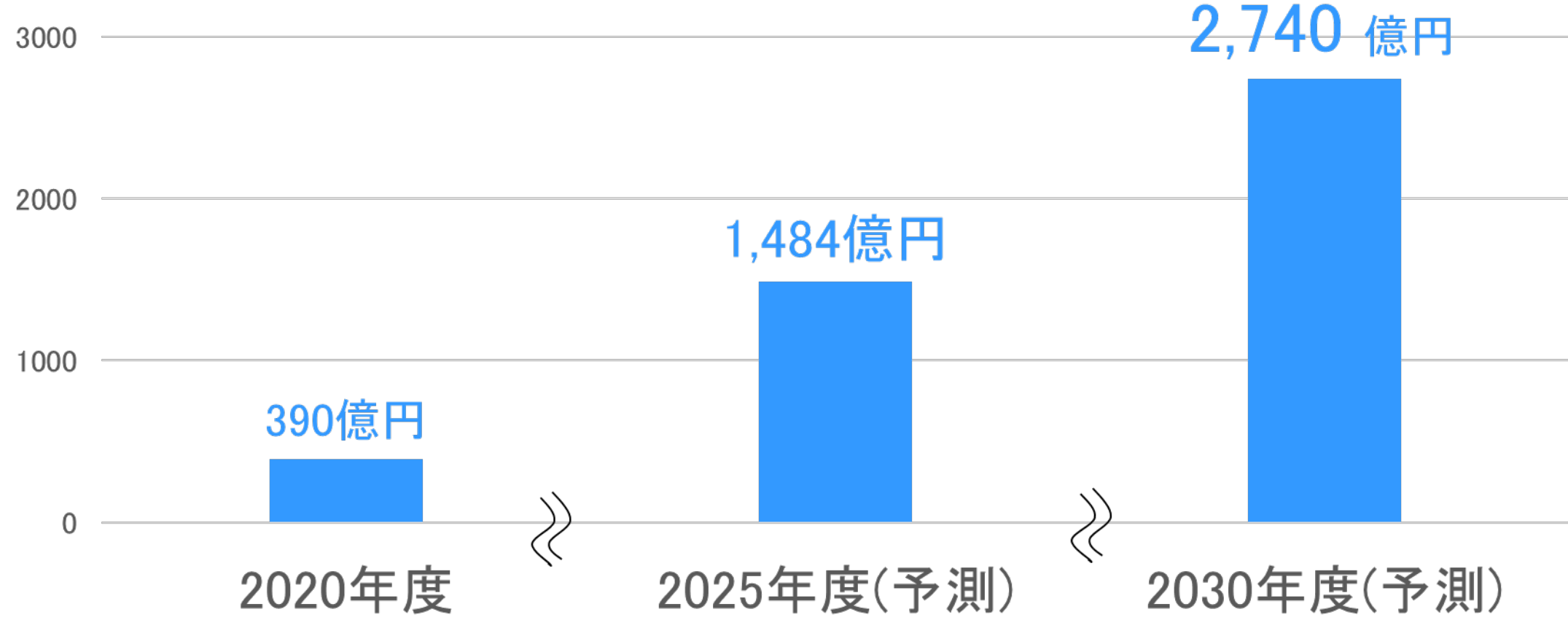
健康食品市場規模推移・予測



出典: 株式会社矢野経済研究所「健康食品市場に関する調査(2022年)」(2022年3月7日発表)
注1. メーカー出荷金額ベース
注2. 2021年度は見込値、2022年度は予測値

個々の健康状態、ライフスタイルに対応した市場が伸長すると予測

パーソナルミールソリューションの市場規模予測



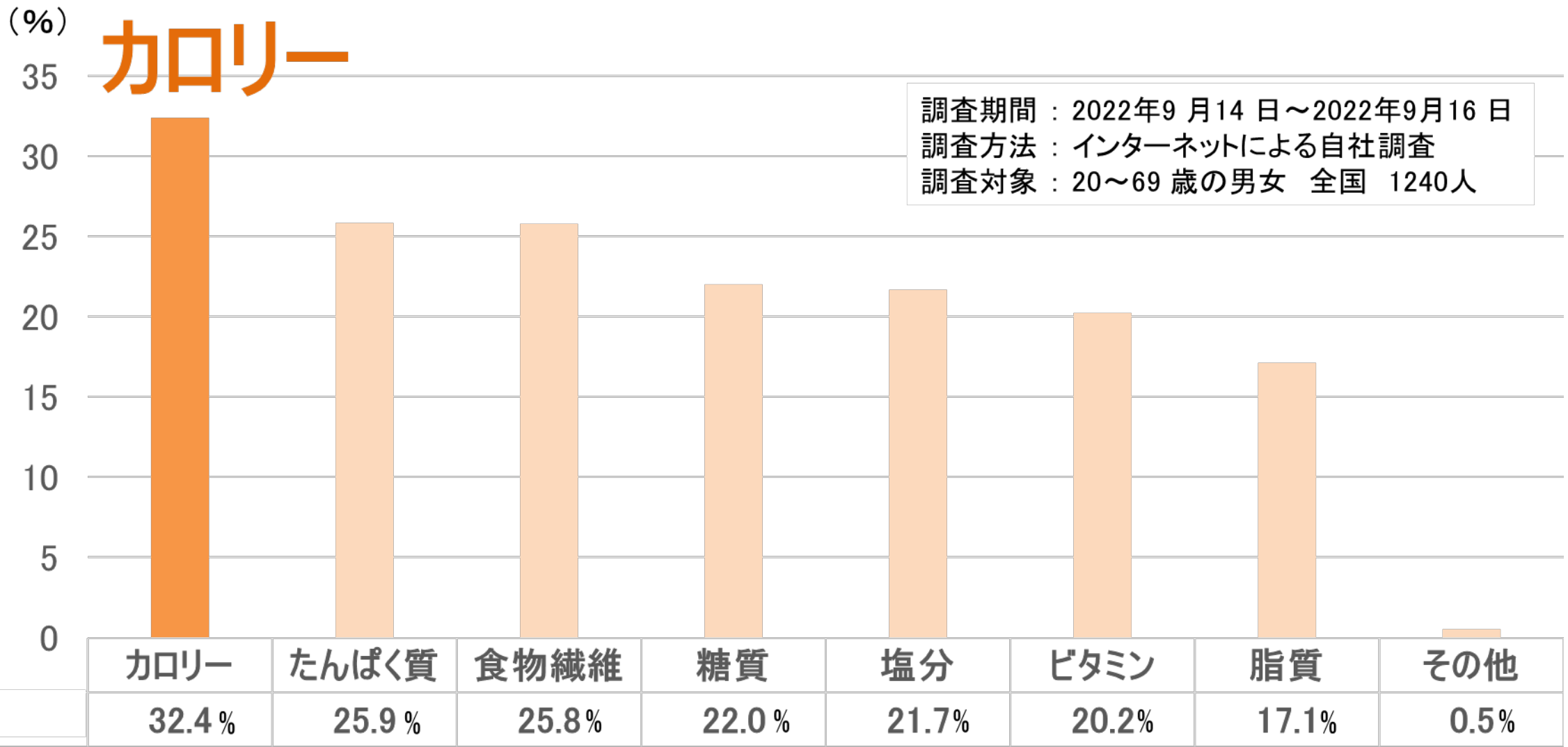
出典: 株式会社矢野経済研究所「パーソナルミールソリューション市場に関する調査(2021年)」(2022年4月13日発表)

注1. 事業者売上高ベース

注2. 2025年度、2030年度は予測値

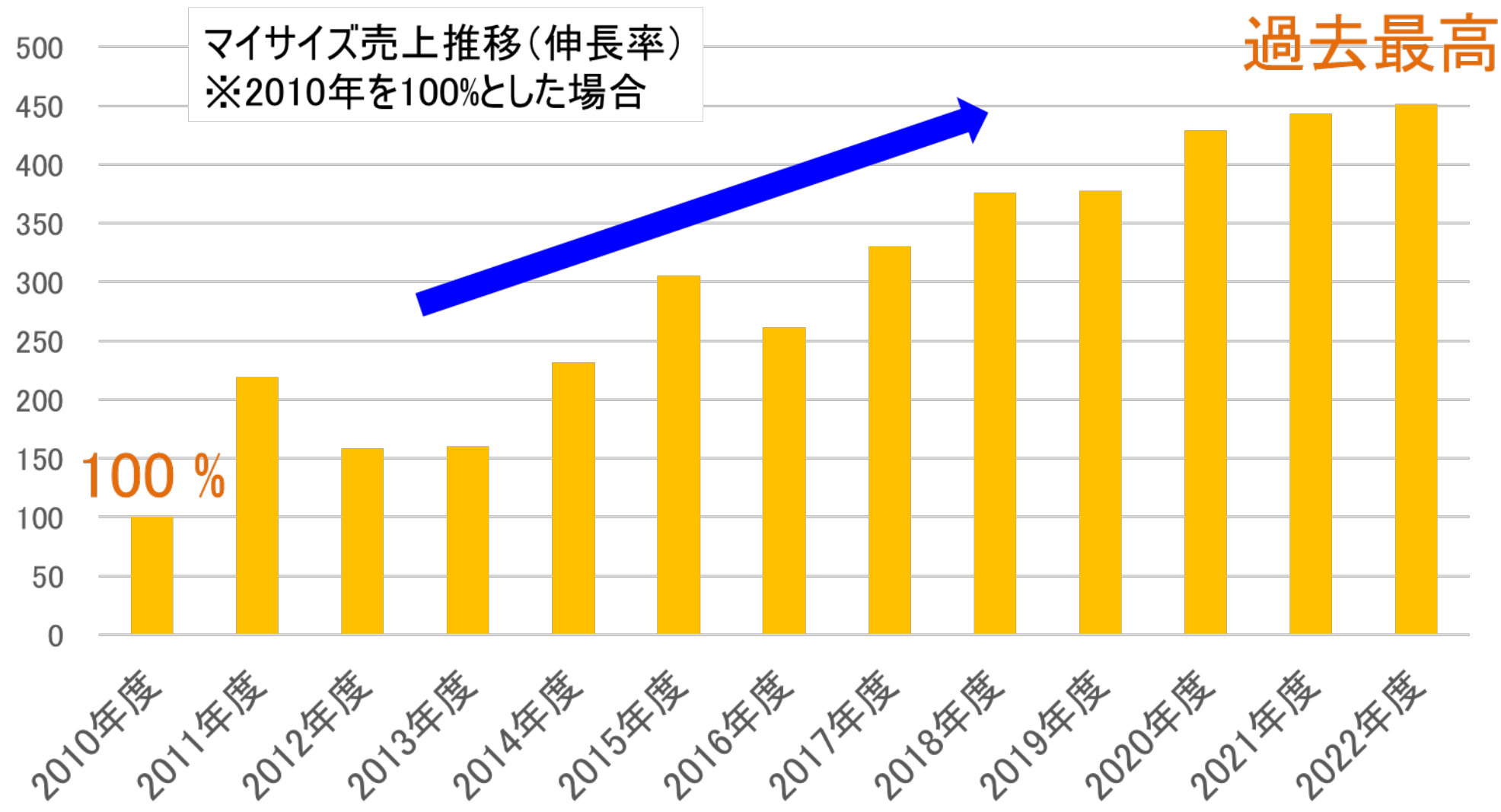
注3. パーソナライズフード市場、献立(レシピ)提案アプリ市場、スマートキッチン家電市場、フードデリバリーサービス市場の4市場の合算値

食品で一番気になる栄養表示はカロリー



【自社】マイサイズ売上推移(伸長率)

年々売上げを拡大するマイサイズ、22年は過去最高で着地見込



ソース: 自社実績

気になる栄養課題においしい食事に対応していきます



おいしく続けられる
カロリーコントロール



個々の栄養課題に対応した
おいしく続けられる栄養コントロール

健康は、計算できる。

大塚食品

MY SIZE

マイサイズ〇ホールケア

WHOLECARE



健康を気遣う方が
心から満足できる一皿を。

- ☑ 気になる栄養分量が分かりやすい。
- ☑ 満足感を追求した味わいと具材感。
- ☑ レンジ加熱で調理もスマートに。

マイサイズホールケアとは？

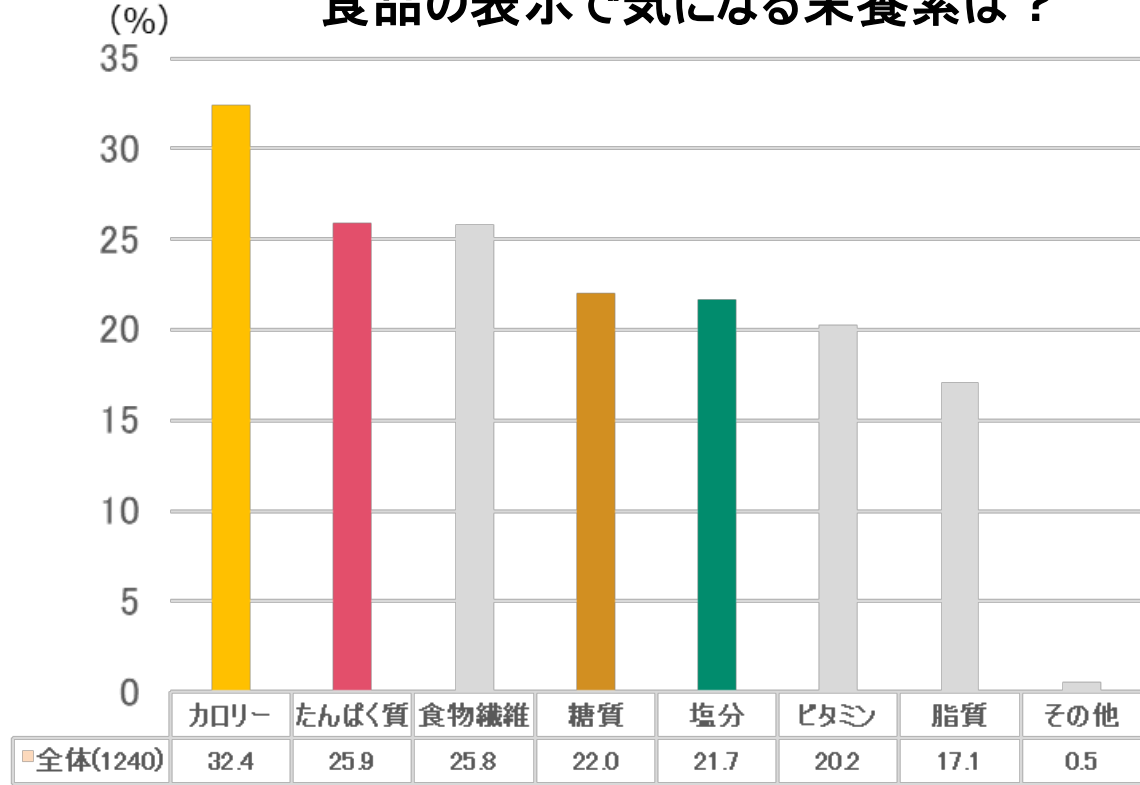
健康そして食の愉しみなど“全てへの気配り”を目指したブランド



マイサイズ ホールケア (MYSIZE WHOLECARE) は、
食事内容に気を配りつつ、おいしさと満足感にこだわった、
健康的な食事を追求するブランドです。

生活者の気になる栄養課題を捉えた製品展開

食品の表示で気になる栄養素は？



調査期間：2022年9月14日～2022年9月16日
 調査方法：インターネットによる自社調査
 調査対象：20～69歳の男女 全国 1240人

[主軸]	
カロリーコントロール	
[訴求軸]	
塩分1g	<ul style="list-style-type: none"> ・気になる栄養成分 ・サイズが分かりやすい ・満足感を追求した味わい
糖質5g	
たんぱく質10g	



塩分1g 親子丼

鶏もも肉にしみる鰹だしと昆布の旨み、
広がる香り、とろーり卵と絡めて味わい豊かに。



糖質5g クリーミーチキンカレー

ココナッツクリームのコク深さとまるやかさ。
カルダモン香るスパイス仕立て。



たんぱく質10g バターチキンカレー

北海道産発酵バターとクリームのコク、
香味野菜の旨みとスパイスの香り広がる。



マイサイズホールケア 塩分1gの特長



100kcal × 減塩※1



食材の重ね合わせで旨みを引き出し、塩分1gでもしっかりした味わいに仕上げました。



1食1食、手間をかけて量り入れることで※2
しっかりとした具材感と1食当たりのカロリー・塩分調整を実現しました。

※2 ビーフカレー:スライス牛肉 親子丼:鶏肉

※1 塩分1gビーフカレー:1人前当たり塩分40%カット 当社100kcalマイサイズ欧風カレーと比べ
塩分1g親子丼:1人前当たり塩分35%カット 当社100kcalマイサイズ親子丼と比べ



100kcal × 低糖質※1



糖質5gでありながら、濃厚さを感じられる味わいに仕上げました。



クリーミーチキンカレーは1食1食、手間をかけて量り入れることで※2
しっかりとした具材感と1食当たりのカロリー・糖質・塩分調整を実現しました。

※2 クリーミーチキンカレー：鶏肉

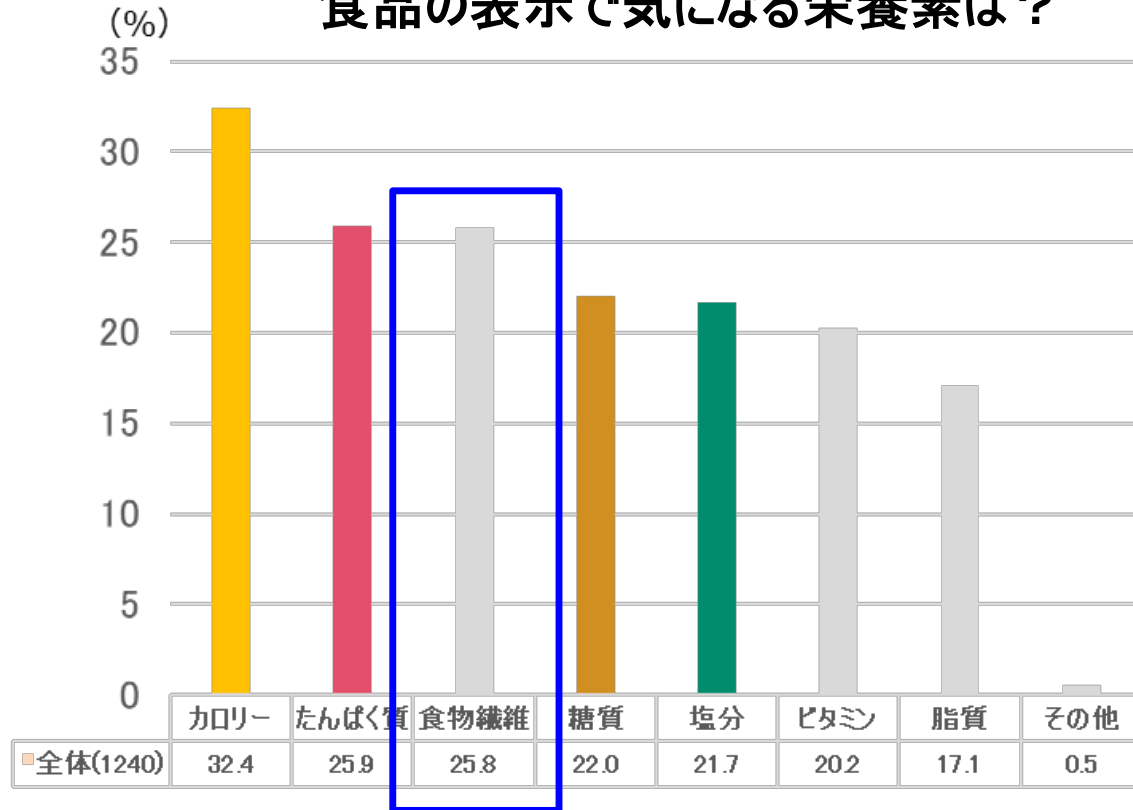
※1 100g当たり5g未満を「低糖質」としています。

栄養課題に沿ったラインアップをご用意

	塩分1g	糖質5g	たんぱく質10g
品目	 <p>ビーフカレー 親子丼</p>	 <p>クリーミーチキンカレー チーズリゾットの素</p>	 <p>キーマカレー バターチキンカレー</p>
価格 (税抜)	328円		
発売月	2023年3月14日		

マンナンごはんとの組み合わせで食物繊維も

食品の表示で気になる栄養素は？



調査期間：2022年9月14日～2022年9月16日
 調査方法：インターネットによる自社調査
 調査対象：20～69歳の男女 全国 1240人




栄養成分表示 1人前(140g)当たり

エネルギー	143kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	0.3g
炭水化物	38.1g
糖質	33.4g
食物繊維	4.7g
食塩相当量	0.04g

(推定値)
 食物繊維の一部としてポリデキストロース2.1g、セルロース2.0g
 (エネルギー換算係数 0kcal/gを使用)

ごはん1食分当たりの栄養成分表比較

	白米  150g当たり	玄米  150g当たり	マンナンごはん* (糖質カット率30%)  150g当たり	マンナンごはん  1食分(160g)当たり	マイサイズ マンナンごはん  1食分(140g)当たり (推定値)	もち麦・玄米入り マンナンごはん  1食分(150g)当たり
エネルギー	234kcal	228kcal	161kcal	168kcal	143kcal	167kcal
たんぱく質	3.8g	4.2g	2.1g	2.2g	1.4g	2.7g
脂質	0.5g	1.5g	0.3g	0.2g	0.3g	0.6g
炭水化物	55.7g	53.4g	41.9g	41.8g	38.1g	46.3g
ー糖質	53.4g	51.3g	36.6g	37.0g	33.4g	35.6g
ー食物繊維	2.3g	2.1g	5.3g	4.8g	4.7g	10.7g
食塩相当量	0g	0g	0.045g	0~0.1g	0.04g	0.07g

出典:「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」こめ(水稻めし・精白米)こめ(水稻めし・玄米)、

*「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」こめ(水稻穀粒・精白米)およびマンナンヒカリの栄養成分表示を用い、炊きあがり量の平均値より計算

【機能性表示食品】大麦β-グルカンの働きで 食後血糖値の上昇をおだやかに

もち麦・玄米入りマンナンの特長

普通のごはんとこれだけ違う！



もち麦・玄米入り
マンナンヒカリ



〈炊飯タイプ〉

マンナンヒカリ・もち麦・玄米使用
お米と混ぜずそのまま炊くだけ

	普通のごはん 170g 当たり	もち麦・玄米入り マンナンヒカリ 炊飯後 170g 当たり
糖 質	60.5 g	33.8 g
カロリー	265 kcal	163 kcal
食物繊維	2.6 g	11.6 g



〈パックごはん〉

マンナンヒカリ・もち麦・
玄米・白米を使用
電子レンジで簡単調理

	普通のごはん 150g 当たり	もち麦・玄米入り マンナンごはん 1食分 (150g) 当たり
糖 質	53.4 g	35.6 g
カロリー	234kcal	167kcal
食物繊維	2.3g	10.7 g

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを
本品は、国の許可を受けたものではありません。本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

MY SIZE
マイサイズ
100 kcal

マイサイズシリーズをよろしく願いいたします。