



管理栄養士の支持率No.1は、『食塩不使用・水煮』タイプだった！
医療現場で選ばれる業務用の食塩・オイル不使用のシーチキン発売！！

2025年8月18日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、食塩・オイル不使用の業務用シーチキン「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」を発売します。

製品特長



業務用「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」は、『エアブラスト凍結』のかつお原料と水のみを使用した、100g当りの食塩相当量が0.0~0.28gの水煮製品です。調味料およびオイル、アレルゲン28品目不使用です。『エアブラスト凍結』とは、漁獲された魚を凍結する際に、船内および陸上水揚げ後に冷凍庫で冷風を吹き付けて凍結させる技術で、一般的な塩を加えた冷水に浸漬して凍結する『ブライン凍結』のように魚肉に塩水が染み込むことはありません。

日本人の1日の平均塩分摂取量は、男性11g、女性9.3g(出典:厚生労働省平成30年『国民健康・栄養調査』)ですが、厚生労働省の目標値が7.5g、世界保健機構(WHO)の基準値が5gと、それぞれの数値を大きく超えていることから、病院食においては1日当たり6.0g以下、1食当たり2.0g以下(出典:国立循環器病研究センター)を目標塩分摂取量とし、老健・病院食では1食当りの塩分摂取量をコントロールしています。

当社の業務用シーチキンの製品ラインアップにはない、塩分や脂質に配慮が必要なユーザー向けの製品をご提供することにより、老健・病院・宅配等の健康志向の給食市場のニーズに応えたいと考えています。

製品概要

製品名	食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純
規格	内容量 500 g
賞味期間	24 ヶ月
販売予定数(年間)	60 千個
発売時期・地区	2025年8月18日(月) 全国発売

※「シーチキン」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

ツナの使い分けに関する医療従事者の意識や評価から生まれた

「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」

ツナは手軽にたんぱく質を補える食材として広く活用されていますが、種類ごとの特長や適切な使い分けについての情報は十分に発信されていません。そこで、当社と株式会社おいしい健康(本社:東京都中央区、代表取締役CEO:野尻哲也、以下「おいしい健康」)は、国立京都国際会館で開催された第28回日本病態栄養学会年次学術集会(2025年1月17日~19日)の企業展示ブースに共同出展し、管理栄養士・栄養士を中心とした医療従事者に「ツナの使い分けと活用方法」を紹介し、さらにツナの使い分けに関するアンケート調査を実施しました。

その結果、ツナの使い分けに関する医療従事者の意識や評価が明らかになり、「食塩不使用・水煮(オイル不使用)」タイプが最も支持を集めました。

今回の調査結果から、「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」の開発と発売が決定しました。

【ツナの多様な選択肢「健康状態・栄養ニーズに合わせたツナの選び方とは?」】

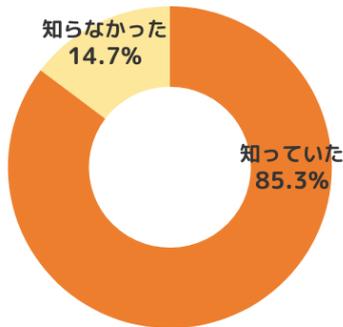
第28回日本病態栄養学会年次学術集会(2025年1月17日~19日)でのアンケート調査結果

1. ツナの多様性に対する認知と使用実態

85%の医療従事者がツナの多様性を認知しており、そのうち50%が使い分けの経験があると回答。

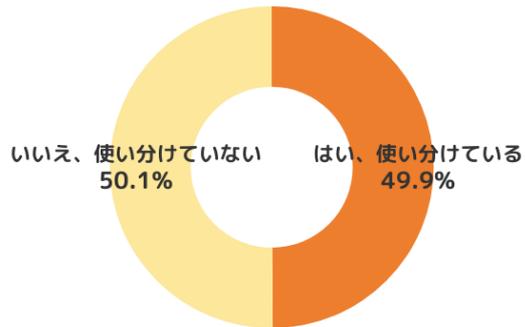
Q. ツナには様々な商品や種類(例:食塩不使用、オイル不使用など)があることをご存知でしたか?

(n=585)



Q. 食事支援での情報共有や食事提供などにおいて、ツナの商品や種類を使い分けていらっしゃいますか? または、そのような経験はございますか?

(「知っていた」と回答された方 / n=499)



使い分け経験のある医療従事者が、どのような基準で使い分けが行われていたのかを整理すると、次のような傾向が見られました。

・医療従事者のツナの使い分け方法

すでにツナの種類を認識し、使い分けしている医療従事者も一定数いました。しかし、今回の提案を通じて、ツナの活用方法をより具体的に知ることで、新たな使い方の発見や、業務への活用意欲が高まることわかりました。

Q. どのように使い分けしているか教えてください。(自由回答:回答数231件)

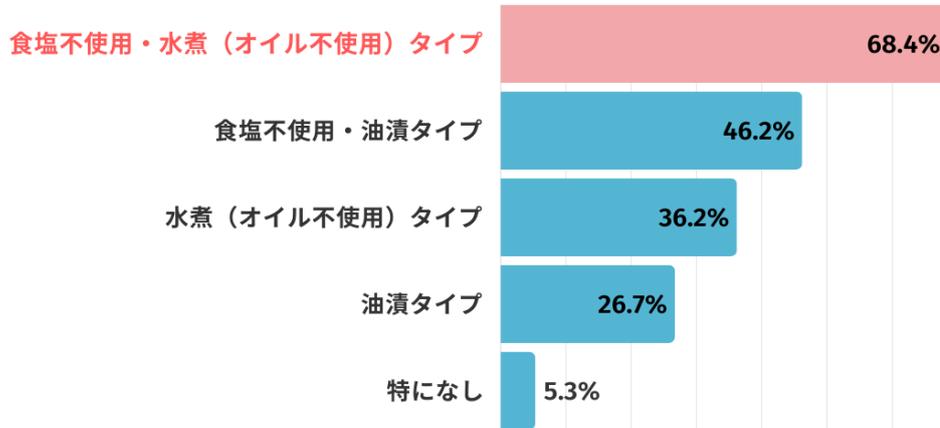
使い分けの基準	具体的な使い方
エネルギー量・脂質制限	- エネルギーアップが必要な場合に「油漬」を推奨 - エネルギー制限・脂質摂取を控える必要がある場合に「水煮」を推奨
塩分制限	- 食塩を控えたい方には「食塩不使用」タイプを推奨
病態・疾患に基づく使い分け	- 特定の疾患や病態に応じてツナタイプを提案 - 高齢者には「油漬」、離乳食には「塩分が入っていないタイプ」を推奨
料理による使い分け	- 料理の種類に応じて適したツナを選択
その他の利用シーン・実用性	- 災害時用には「調理不要でカロリー補給ができる油漬」を活用

2. 推奨されるツナタイプとその理由

ツナの種類ごとの特徴を理解した上で、どのタイプが推奨されるかを尋ねたところ、「食塩不使用・水煮(オイル不使用)」が最も支持(68.4%)を集めました。その理由として、減塩や脂質制限が必要な方に適しており、栄養指導でも活用しやすい点が評価されています。

Q. 普段、支援(ケア)・診療されている方に、勧めやすい、または活用しやすいと感じるツナ商品のタイプを教えてください。(複数選択可)

(n=585)



● 支持されたツナタイプと主な評価ポイント

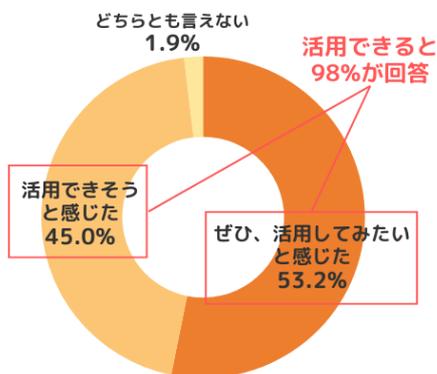
ツナタイプ	支持率	主な評価理由
食塩不使用・水煮(オイル不使用)	68.4%	減塩・脂質制限が必要な方に適し、栄養指導でも活用しやすい
食塩不使用・油漬	46.2%	減塩しながらエネルギー補給ができる
水煮(オイル不使用)	36.2%	脂質制限が必要な方に適し、料理に取り入れやすい
油漬	26.7%	少量でエネルギー補給ができ、手軽に利用できる

3. ツナの実用性の確認

ツナの実用性を確認したところ、98%の医療従事者が「ツナは日々の業務に活用できる」と回答しました。活用方法として「栄養指導において患者に提案したい」(86.8%)が最も多く、ツナの汎用性や指導のしやすさが評価されていることがわかりました。

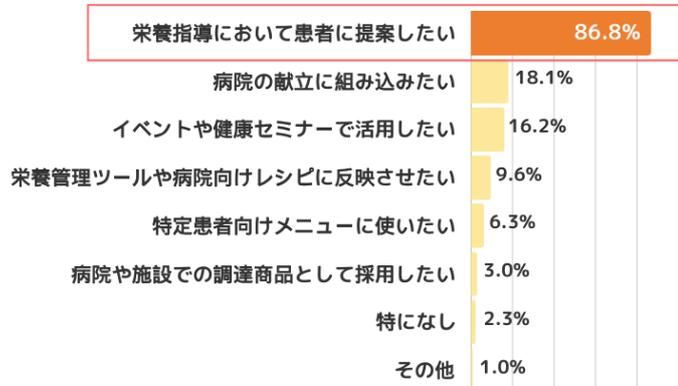
Q. 今回ご紹介したツナの取り入れ方は、日々のお仕事に活用できると感じましたか

(n=585)



Q. 今回ご紹介したツナの取り入れ方について、具体的な活用可能性を教えてください。(複数選択可)

(「活用してみたい・活用できそう」と回答された方 / n=574)



4. まとめ

今回の情報提供を通じて、「食塩不使用・水煮(オイル不使用)」タイプの柔軟性が高く評価されたほか、各ツナタイプがそれぞれの栄養ニーズに応じて活用できることが確認され、ツナの可能性がさらに広がることが期待されます。

【本アンケート調査結果に関するお問い合わせ先】
株式会社おいしい健康 広報担当 press@oishi-kenko.com

次ページへ続く

調査概要

調査名:ツナに関するアンケート

調査対象:第28回日本病態栄養学会年次学術集会にて企業展示ブースを訪れた医療従事者

調査期間:2025年1月17日(金)~19日(日)

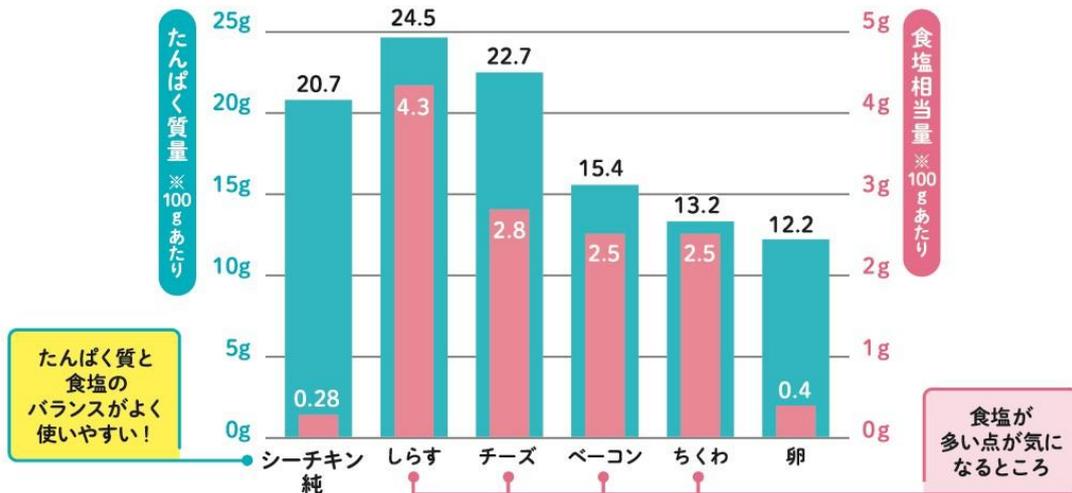
調査機関:自社調査

有効回答数:585名(管理栄養士・栄養士 525名(89.7%) / 看護師 14名(2.4%) / 医師 9名(1.5%) / その他 37名(6.3%))

調査方法:WEB・紙アンケート

「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」なら、食塩を抑えてたんぱく質をアップできます！

今回の調査結果を踏まえて、医療従事者や老健・病院・宅配等の健康志向の給食市場のニーズにお応えする新製品をお届けします。



「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」は、たんぱく質と食塩のバランスがよく使いやすいです。

ご提案メニュー

■シーチキンと卵の親子丼風



材料(12人分)

- ・食塩・オイル不使用マイルド純(500g)…………… 1袋
- ・玉ねぎ …………… 600g
- ・A めんつゆ(2倍濃縮)…………… 180ml
- ・A 砂糖 …………… 18g
- ・A 水…………… 100ml
- ・溶き卵…………… 720g
- ・ご飯…………… 12膳分(1膳分約150g)
- ・糸三つ葉……………適量

つくりかた

- ① 玉ねぎは薄切りにします。
- ② 65mmホテルパンにシーチキン、①、Aを入れ、全体を混ぜ合わせ、スチコン・コンビモードで調理します。
- ③ 一度取り出し、溶いた卵を回し入れ、さらにスチコン・コンビモードで調理します。
- ④ 器にご飯を盛り、③のをのせ、糸三つ葉をトッピングします。

※食塩相当量は「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」の製品塩分平均値0.09g/100gで算出

栄養成分:1人分	食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純	参考)シーチキンLフレック1kgの場合
エネルギー	388kcal	456kcal
炭水化物	63.8g	63.8g
たんぱく質	20.7g	21.1g
脂 質	6.8g	14.1g
食塩相当量	1.3g	1.6g

※「**シーチキン**」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様: はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お 客 様: はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>