

医療従事者の97.5%が患者さんにお勧めしたい！

『食塩不使用・水煮タイプ ツナ商品』

-簡単に塩分・脂質を抑えて高たんぱくを上手に摂取-

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、以下「はごろもフーズ」)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、2025年1月と7月に開催された医療系学会(※1)にて、ツナ商品(以下「ツナ」)の種類ごとの特性や使い分けを医療従事者に紹介し、あわせてアンケート調査を実施しました。

※1 2025年1月17日～19日:第28回日本病態栄養学会年次学術集会(国立京都国際会館)／
2025年7月19日～20日:第12回JADEC(日本糖尿病協会)年次学術集会(パシフィコ横浜 ノース)

いつもの食事に
ツナで
たんぱく質をプラス

医療従事者からも高い支持を得ています。
患者さまへの食事指導にご活用ください。

Hagoromo × おいしい健康
はごろもフーズ

ポイント 1 不足しがちな栄養素が補える
おみそ汁+ツナ+卵

ポイント 2 調理の手間いらず
ビーマン+ツナ+ごま油

ポイント 3 長期保存がきき、ストックしておくと便利
ごはん+ツナ+卵

調査の目的

今回の2回の調査は、2024年5月の第67回日本糖尿病学会年次学術集会で行ったアンケート調査で、保存性や汎用性に優れたツナが医療・介護現場で有効活用されていることが明らかになったのを受けて企画したものです。ツナがたんぱく源として評価される一方で、脂質や塩分に関する懸念から、現場ではツナの選び方が課題となっているということもわかりました。

そこでまず、2025年1月に「ツナの使い分けに関するアンケート調査」を実施すると、「油漬」「水煮」「食塩不使用」など複数タイプのツナのうち、家庭ではまだ定番とはいえない「食塩不使用・水煮(オイル不使用)タイプ」が医療のプロならではの視点で新たな価値が見出され、最も高い支持を集めました。この結果を踏まえ、7月の調査では「食塩不使用・水煮(オイル不使用)タイプ」に絞って追加調査を実施しました。

アンケート結果

「患者さんに勧めたい」とする声が97.5%にのびりました。

今回の2回の調査を通じて、ツナが健康状態や栄養ニーズに応じて選べる食材として認識されつつあることがわかり、特性への理解が進むことで医療・介護現場での活用意向も高まる傾向が見えてきました。

<調査概要> 2025年1月調査

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

<調査概要> 2025年7月調査

調査名: ツナに関するアンケート

調査対象: 第12回JADEC(日本糖尿病協会)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7月19日(土)~20日(日)

調査機関: 自社調査

有効回答数: 325名(管理栄養士・栄養士 72名(22.2%) / 看護師 158名(48.6%) / 医師 13名(4.0%) / その他82名(25.2%))

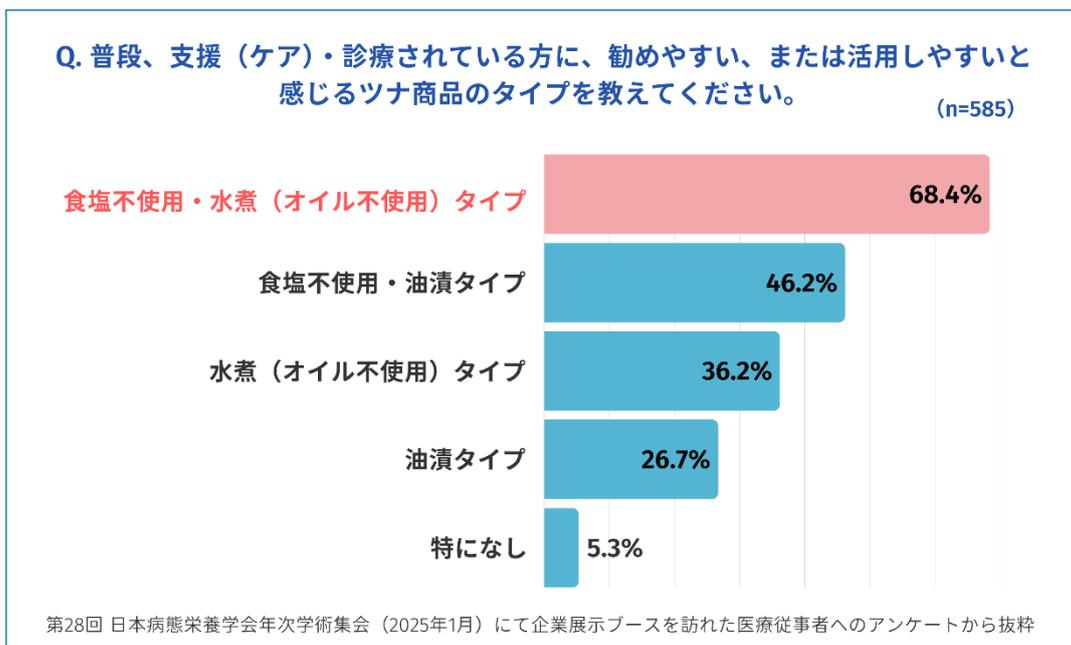
調査方法: WEB・紙アンケート

【調査結果のサマリー】

■最も支持されたのは「食塩不使用・水煮タイプ」ツナ

2025年1月の学会での調査では、「食塩不使用・水煮(オイル不使用)タイプ」が最も高い支持を集めました(支持率:68.4%)。

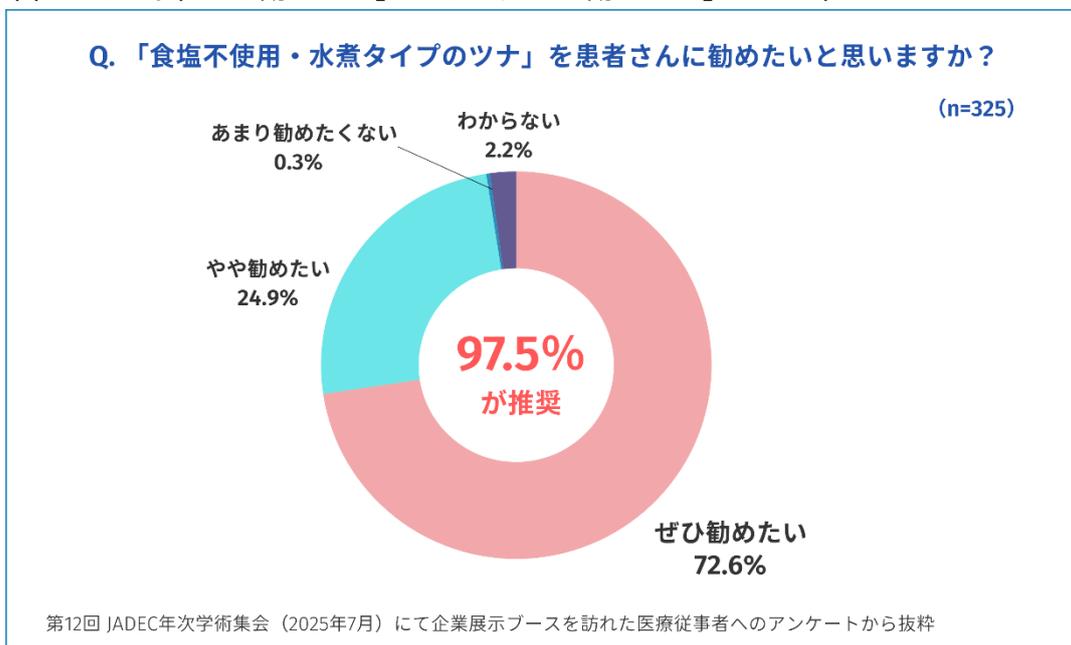
「減塩が必要な患者に提案しやすい」「エネルギー調整がしやすい」といった、制限のある食事への適応力の高さが評価されています。



(グラフ:活用しやすいツナタイプ / 複数選択可)

■「患者さんに勧めたい」が97.5%、活用シーンも多様化

続く7月の学会での調査では、「このツナを患者さんに勧めたい」と回答した医療従事者が97.5%と多数を占めました。「ぜひ勧めたい」72.6%、「やや勧めたい」24.9%



(グラフ:食塩不使用・水煮タイプツナの推奨について)

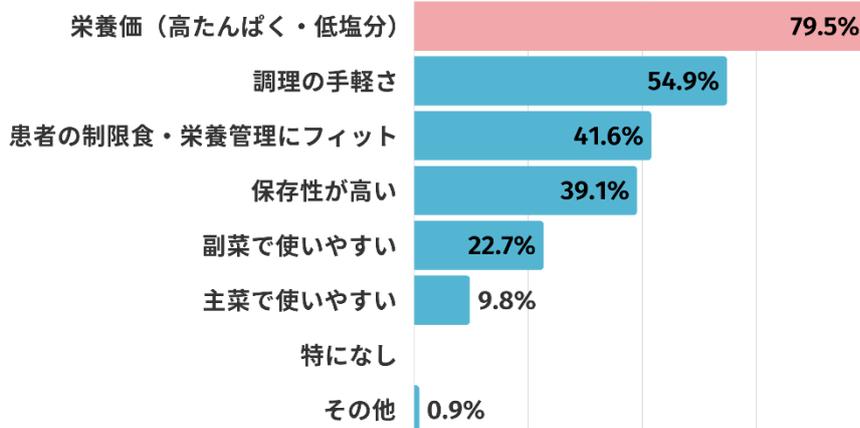
主な理由としては、以下のような声が上がりました。

- ▼高たんぱく・低塩分である
- ▼調理が手軽である
- ▼患者の制限食・栄養管理にフィットする

さらに、栄養指導やイベント・健康セミナーで活用したいなど、具体的な活用シーンも挙げられました。

Q. 「食塩不使用・水煮タイプのツナ」を患者さんに勧めたい理由を教えてください。

(ツナをぜひ・やや勧めたいと回答 / n=317)

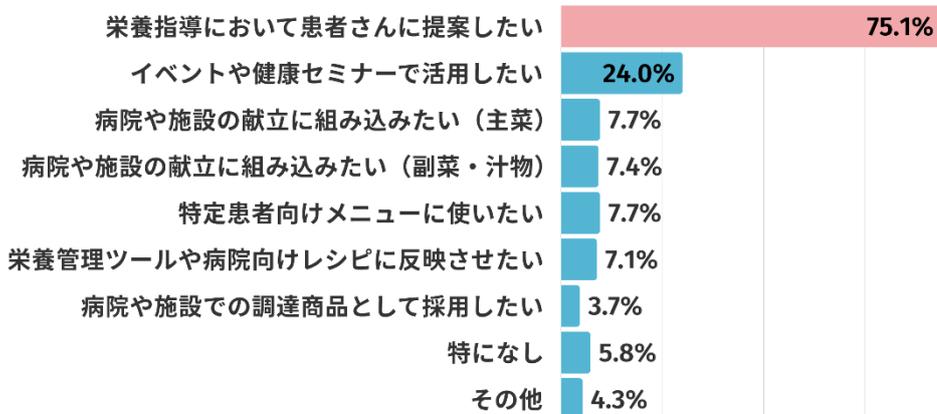


第12回 JADEC年次学術集会（2025年7月）にて企業展示ブースを訪れた医療従事者へのアンケートから抜粋

(グラフ:食塩不使用・水煮タイプツナを勧めたい理由 / 複数選択可)

Q. 「食塩不使用・水煮タイプのツナ」を活用したいと感じる具体的な場面を教えてください。

(n=325)



第12回 JADEC年次学術集会（2025年7月）にて企業展示ブースを訪れた医療従事者へのアンケートから抜粋

(グラフ:食塩不使用・水煮タイプツナを活用したいシーン / 複数選択可)

一方で、「調理経験が少ない患者さんにはレシピがないと使いづらい」「どのツナを選べばよいか迷う患者さんもいる」といった声もあり、実際に患者さんに勧めるには、レシピ提案や商品情報などのサポートが必要とする声も寄せられました。

また、「離乳食づくりで活用していた」「腎疾患をお持ちの方に提案しやすい」といった声もあり、現場ではすでに活用されている例も多く、ニーズの幅広さがうかがえます。

■ツナの「タイプ別使い分け」提案が支持拡大を後押し

両学会の展示ブースでは、「油漬」「水煮」「食塩不使用」など、ツナのタイプごとの特性と使い分けの考え方を紹介しました。あわせて、ツナと他の食材（しらす、チーズ、ちくわ、卵など）とのたんぱく質量と食塩相当量の比較グラフも提示。栄養ニーズに合わせた具体的な選び方を視覚的にわかりやすく伝えることで、医療・介護現場における活用のイメージが広がりました。

ツナはたんぱく質が手軽に補給でき、加熱調理不要で保存性も高く、忙しい現場において利便性の高い食材です。一方で、「脂質が多い」「塩分が気になる」といった懸念の声もあり、栄養管理においては適切な種類を選ぶ視点が重要です。

次ページへ続く

今回の展示では、「患者の栄養状態や食事制限に応じて適したタイプを選べる」という具体的な判断軸を示すことで、活用意向がより明確になったと考えられます。

加熱調理が不要・手間いらず /

いつもの食事にツナでたんぱく質をプラス

ツナは塩分が多そう 脂質も気になる

そんなお悩みを解決!
栄養ニーズに合ったツナのタイプを選びましょう!



脂質・エネルギー制限は必要ですか

YES

水煮(オイル不使用)を選ぶ

食塩(塩分)制限は必要ですか

YES

食塩と脂質を控えて、たんぱく質を補いたい方には

食塩不使用・水煮
(オイル不使用)

NO

脂質やエネルギーを控えて、たんぱく質を補いたい方には

水煮
(オイル不使用)

エネルギーを確保したい方も!

油漬を選ぶ

食塩(塩分)制限は必要ですか

YES

食塩制限が必要でも、エネルギー確保しながらたんぱく質を補いたい方には

食塩不使用・油漬
(オイル使用)

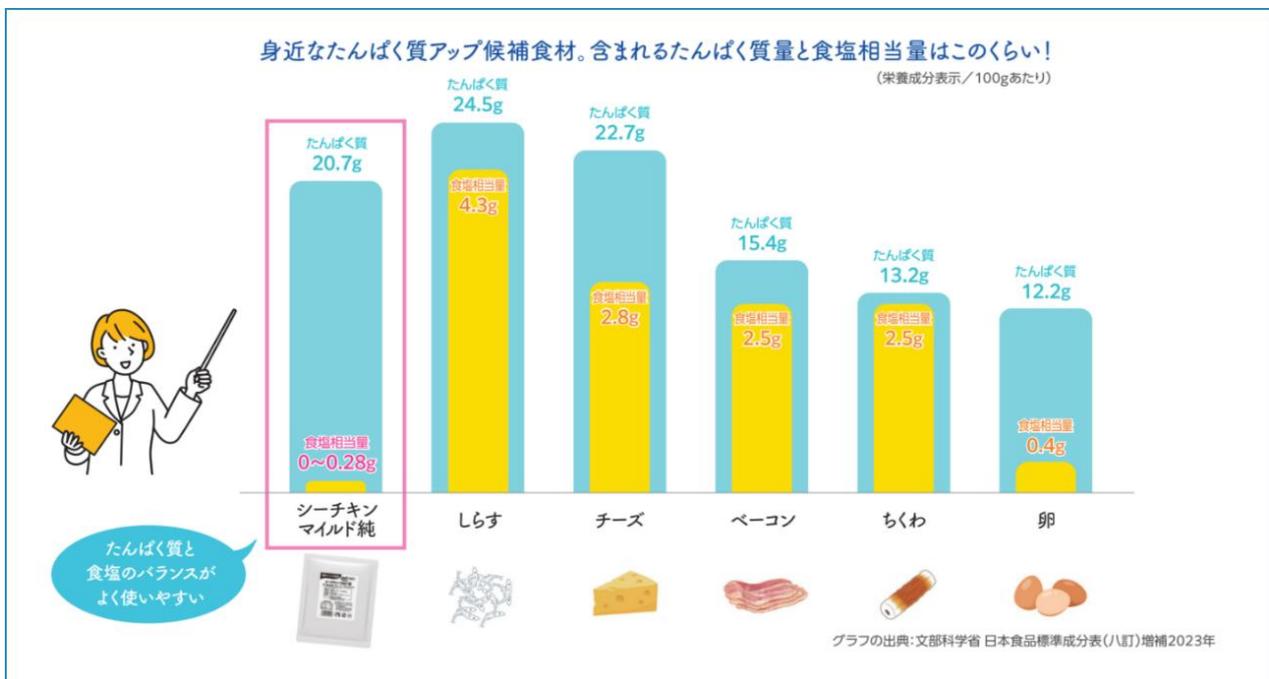
NO

少量で栄養密度を高めながら、たんぱく質を補いたい方には

油漬
(オイル使用)

※調味液が加えられたものと魚肉のみのシンプルなもの2種類あります。

(画像:企業展示ブースで紹介した「ツナの使い分け」)



(画像:企業展示ブースで紹介した「身近なたんぱく質アップ候補食材比較グラフ」)

※「食塩不使用・水煮(オイル不使用)タイプ」ツナは、「エアブラスト凍結」の原料を使用することにより実現しています。一般的な「ブライン凍結(塩を加えた冷水に浸漬して凍結する方法)」では魚肉に塩分が染み込みますが、エアブラスト凍結では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するため、その心配がありません。



(画像:学会当日の様子)

今後の展開

はごろもフーズとおいしい健康は、今回の調査で得られた現場の声を踏まえ、ツナのタイプごとの特性に応じた情報提供を強化していきます。

今後は以下のような取り組みを通じて、患者さん一人ひとりの栄養ニーズに応じた提案支援と、医療従事者にとって実践しやすい食材情報の提供に努めます。

- ① タイプ別の特性を活かしたレシピや献立例の発信
- ② 栄養指導や食事提案に使える資料・ツールの提供
- ③ 医療・介護現場での活用事例の収集と共有

<関連記事>

- ・はごろもフーズとおいしい健康 糖尿病診療に関わる医療従事者への調査でツナの新しい価値を確認
https://corp.hagoromofoods.co.jp/ja/news/news-484/main/0/link/20240619_Sharewith_483-2.pdf
- ・WEBページ:いつもの食事にツナでたんぱく質をプラス
<https://oishi-kenko.com/tieups/103>

「株式会社おいしい健康」のご紹介

「誰もがいつまでも、おいしく食べられるように」

株式会社おいしい健康は、データサイエンスに基づく栄養療法(Data science-based Nutrition: DBN)により「世界から病気をなくす」ことを目指す、ヘルスケア・スタートアップです。

パーソナライズ献立提案・栄養管理アプリ『おいしい健康』の提供を通じて、世界80億人の健康とWell-beingの実現、ならびに医療費抑制など社会課題の解決に貢献いたします。

会社名:株式会社おいしい健康

代表取締役CEO:野尻哲也

設立:2016年7月

所在地:東京都中央区日本橋小舟町3-2リブラビル3階

株主:第一生命ホールディングス株式会社、Aflac Ventures LLC、東洋製罐グループホールディングス株式会社、味の素株式会社、株式会社スズケン、他

事業内容:生活者・医療機関を対象としたヘルスケアサービスの提供、製薬・食品・生命保険業界を対象としたマーケティングソリューションの提供

コーポレートサイト: <https://corp.oishi-kenko.com/>

【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

【本リリースに関するお問合せ先】

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/>