

「たんぱく質源」として管理栄養士の約95%が「シーチキン純」を患者に推奨

—シーチキン純、第29回日本病態栄養学会のアンケートで実証

～臨床現場の「たんぱく質不足」「栄養管理」の課題に応える業務用サイズでも販売～

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市、代表取締役社長:後藤佐恵子、以下はごろもフーズ)は、株式会社おいしい健康(本社:東京都、代表取締役CEO:野尻哲也、以下おいしい健康)と共同で、2026年1月30日～2月1日に開催された「第29回日本病態栄養学会年次学術集会」においてブース出展しました。

来場した管理栄養士を中心とする医療従事者630名を対象にアンケート調査を行った結果、「たんぱく質源」としての当社の「シーチキン純」が介護・医療現場から高く評価されていることが明らかになりましたのでお知らせします。



■出展の背景:超高齢社会における「日々の健康維持」と現場の課題

超高齢社会を迎えた今、介護・医療の現場では、年齢とともに気になる日々の健康維持や、すこやかな体づくりに向け、たんぱく質摂取の重要性が高まっています。

ツナ(水煮タイプ)は、原料であるまぐろ・かつお由来のたんぱく質を含む食材※です。さらに「調理の手間がない」「骨がない」「長期保存ができる」といった、医療・介護現場や在宅療養における高い利便性を備えています。今回のアンケートでも管理栄養士の約63%が患者の食の課題として「たんぱく質の不足」を挙げており、臨床現場における手軽な栄養補給源としてツナへの注目が集まっています。

当社は、ツナがたんぱく質補給に有効であることを医療関係者に広く知っていただき、食事支援に活用してもらうため、2024年より医療・栄養系学会へのブース出展を継続して実施しています。

※ツナの栄養値は、文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」まぐろ水煮缶詰(フレーク)の数値を参考にしています。

【これまでの学会出展実績】

- 2024年5月:第67回日本糖尿病学会年次学術集会
- 2025年1月:第28回日本病態栄養学会年次学術集会
- 2025年7月:第12回JADEC年次学術集会

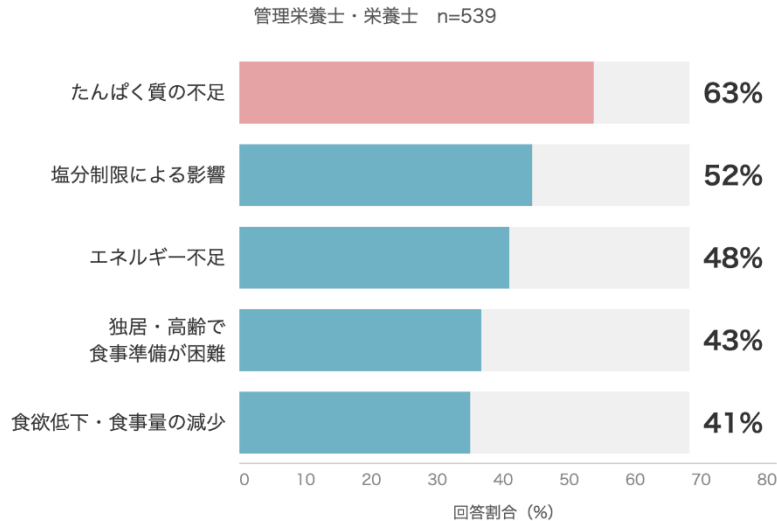
■ 第29回日本病態栄養学会 アンケート調査結果詳細

2026年1月30日～2月1日に開催された「第29回日本病態栄養学会」(来場者数2,957名)の当社ブースにお立ち寄りいただいた医療従事者630名(うち管理栄養士・栄養士539名)を対象に調査を実施しました。

① 医療現場の最大の食課題は「たんぱく質不足」と「個別の食事管理」

管理栄養士・栄養士が深刻と感じる患者の食の課題として、「たんぱく質の不足(63%)」が最多となり、次いで「塩分制限による影響(52%)」、「エネルギー不足(48%)」と続きました。調味液に食塩・オイルを使用していない「シーチキン純」をはじめとする当社の多様な製品ラインアップは、こうした臨床現場のシビアなニーズに対応できる食材として注目を集めています。

Q5. 患者さんの食の課題で深刻だと感じること (複数選択可)

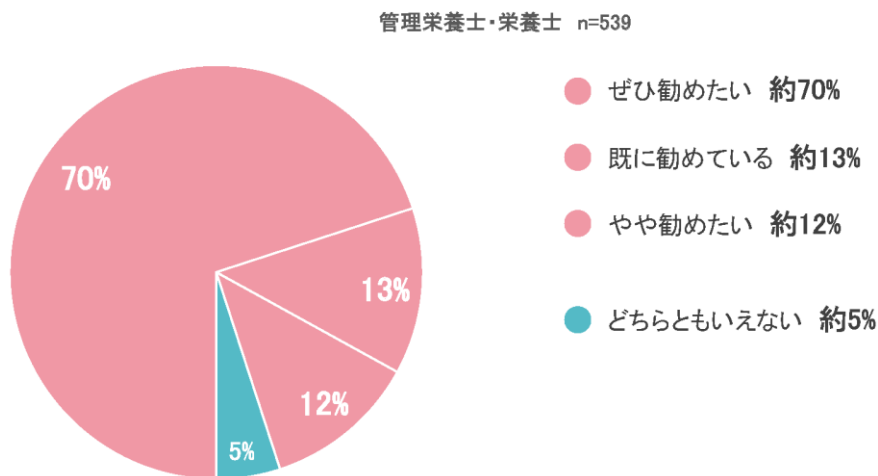


第29回 日本病態栄養学会年次学術集会 (2026年1月) にて企業展示ブースを訪れた医療従事者へのアンケートから抜粋

② 管理栄養士の約95%が「シーチキン純を患者に勧めたい」と回答

「シーチキン純を取り入れた食生活を勧めたいと感じましたか」という設問に対し、合計約95%が「勧めたい」の意向を示しました(「ぜひ勧めたい」約70%、「既に勧めている」約13%、「やや勧めたい」約12%)。なお、「勧めたくない」という回答は0%でした。2024年からの継続的な学会出展を通じ、医療現場での推奨意向が着実に高まっています。

Q10. シーチキン純を取り入れた食生活を勧めたいと感じましたか



第29回 日本病態栄養学会年次学術集会 (2026年1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

③ 勧めたい理由の第1位は「たんぱく質」、次いで「調理不要」

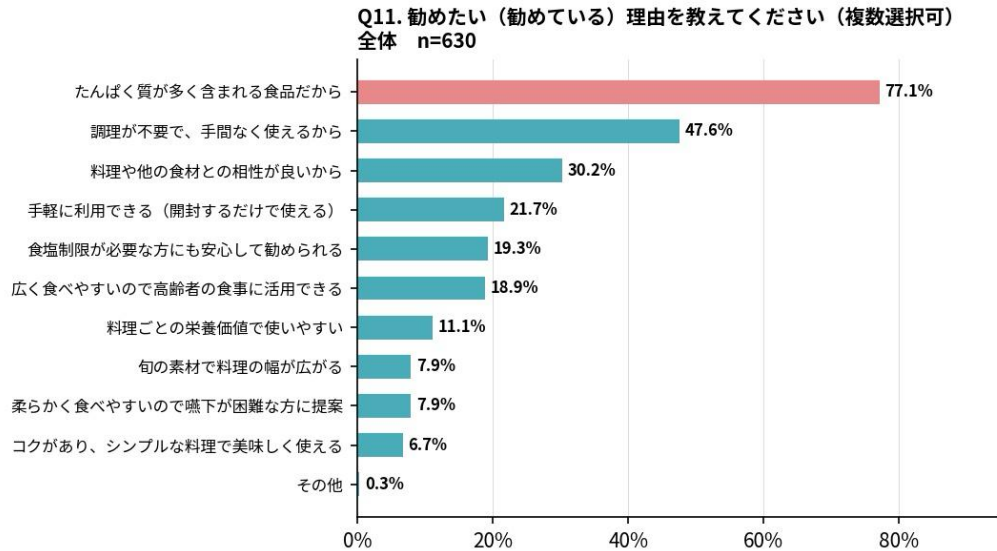
「シーチキン純」を推奨する理由(複数回答)としては、「たんぱく質が多く含まれる食品だから(約77%)」がトップ。次いで「調理が不要で、手間なく使えるから(約48%)」となり、製品の特性が現場のニーズに合致している結果となりました。

【ブースで寄せられた管理栄養士の生の声】

「調味液に食塩を使っていないから、安心して勧められる」

「調理が不要(開けてすぐ使える)なので、忙しい現場でも使いやすい」

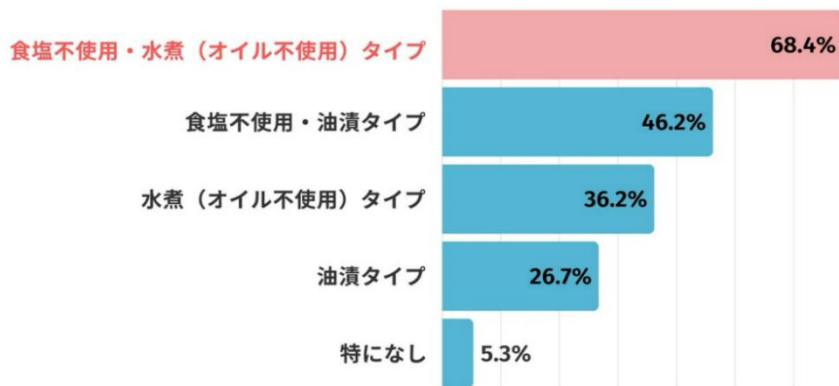
「食費の高騰でたんぱく質を確保するのが難しい中、ツナは貴重な選択肢」



■ 現場の声から生まれた業務用サイズの商品

前年(2025年1月)の同学会アンケートにおいて「食塩不使用・水煮(オイル不使用)タイプのツナ」への強いニーズ(68.4%が支持)をいただいたこと、また「病院食の献立に組み込みやすい大容量がほしい」との声を受け、2025年8月に業務用サイズの「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」(500g)を発売しました。

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。(n=585)



第28回 日本病態栄養学会年次学術集会(2025年1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

商品名	商品画像	容量	特長
シーチキンSmile 純 (家庭用)		50g	食塩・オイルを使用しない水煮タイプのシーチキン。食事管理をされている方への活用が期待できます。調理不要で、長期保存が効く手軽さも支持されています。 ▼1袋(50g)当たり:たんぱく質6.4~12.1g、糖質0.0g、食塩相当量0.02~0.22g
食塩・オイル不使用 シーチキンマイルド純 (業務用/ 2025年8月発売)		500g	食塩・オイルを使用しない水煮タイプの業務用シーチキン。大量調理に対応した大容量サイズで、給食施設・病院の調理室での使い勝手を重視した設計です。食事管理されている方への活用が期待できます。調理不要で手軽に使える点も、忙しい給食現場から支持されています。 ▼100g当たり:たんぱく質20.7g、食塩相当量0.00~0.28g

次ページへ続く

■ 今後の展開

一般的なツナに調味液として使用する「油」や「食塩」を一切使用せず、純粹にまぐろ・かつおと水だけを使った「シーチキン純」だからこそ、個別の食事管理が必要な現場でも、余分な手間をかけずに使用できる点が最大の強みとなっています。

はごろもフーズとおいしい健康は、今回のアンケート結果を踏まえ、医療・介護現場での「シーチキン Smile 純」「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」の活用をさらに広げるべく、以下の取り組みを進めていきます。

① レシピ・献立例の発信

「シーチキン Smile 純」(50g、個食パウチタイプ)と「食塩・オイル不使用シーチキンマイルド純」(500g、業務用大容量タイプ)それぞれの特性を活かした、栄養バランス別や食形態別のレシピや献立例を開発・発信します。在宅での食事管理向けの簡便レシピから、給食施設での大量調理向け献立まで、管理栄養士が現場ですぐに活用できる情報の提供を目指します。

レシピ例<ツナじゃが>

調理時間:約20分 1人前でカロリー:約236kcal、たんぱく質量:約10g、食塩相当量:約1.4g

材料(2人分)

- ・シーチキン Smile 純(50g) …………… 1袋
- ・干しいたけ(スライス) …………… 8g
- ・干しいたけの戻し汁 …………… 200ml
- ・じゃがいも …………… 中2個(300g)
- ・玉ねぎ …………… 中1/2個(100g)
- ・にんじん …………… 中1/2本(100g)
- ・サラダ油 …………… 大さじ1
- ・スナップえんどう …………… 3本
- ・A 砂糖 …………… 大さじ1/2
- A しょうゆ …………… 大さじ1
- A 酒 …………… 大さじ1
- A みりん …………… 大さじ1/2



つくり方

- ① 干しいたけは柔らかく戻します。戻し汁はとっておきます。
- ② じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、玉ねぎはくし切り、にんじんは乱切りにします。
- ③ 鍋にサラダ油大さじ1を熱し、②を加えて炒め、干しいたけの戻し汁を入れます。煮立ったらアクをすく、Aを加えてふたをし、4~5分間煮ます。
- ④ ③にシーチキン、戻したいたけ、スナップえんどうを入れ、汁けが1/4量ほどになるまでさらに煮ます。

② 活用事例の収集と共有

医療機関・介護施設・給食現場での実際の活用事例を収集し、学会発表や情報誌、Webメディアを通じて広く共有していきます。現場の声をフィードバックしながら、製品の改善や新たな提案につなげていきます。

■ 調査概要

・2026年1月調査(今回)

調査名:ツナに関するアンケート

対象:第29回日本病態栄養学会年次学術集会 企業展示ブース来場者

期間:2026年1月30日(金)~2月1日(日)

有効回答数:630名(管理栄養士・栄養士 539名 / 看護師 13名 / 医師 14名 / その他 64名)

方法:WEBおよび紙アンケート/自社調査

・2025年1月調査(前回参考)

調査名:ツナに関するアンケート

対象:第28回日本病態栄養学会年次学術集会 企業展示ブース来場者


期間:2025年1月17日(金)~19日(日)

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

方法:WEBおよび紙アンケート/自社調査

■株式会社おいしい健康について

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。

※「シーチキン」「シーチキンSmile」「シーチキン純」「オイル不使用シーチキン」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
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>