



【中国】オタフクソ
ースは、ソース業界で
初めて「有機JAS認
証マーク」日本ベジタ
リアン協会推奨のウイ
ーガンマーク」両方を
取得した「有機お好み
ソース」写真を1
日から新発売した。

国内の有機・無添加
市場は食品全体、調味
料カテゴリーともに右
肩上がりで伸長してお
り、健康や環境を気遣
う生活者にとって注目
すべき市場となっている。

新発売される「有機
お好みソース」は、こ
うした現状や近年のイ
ンバウンド需要などを
受けて、「環境保護」
「健康維持」といった
有機食品とベジタリア
ンの共通した嗜好（し
こう）に着目。宗教な
どさまざまな食制限を
持つ消費者にも対応で
きるように、動物性由
来原料、化学調味料、
アルコール原料を不使

用とした。このこと
より同商品は、ソース
業界では初の「有機J
AS認証マーク」日本
ベジタリアン協会推奨

配分、量で理想食を

藤本食品など2府8県販売

【関西】大阪市立大
学医学部附属病院が主
食、主菜、副菜を同率
で組み合わせた弁当が



「健康テーマの弁当にチャレン
ジして成長したい」と語る藤本
典子藤本食品社長

ニンジン、玉ネギ、レ
ンゴ、カボチャ、デーツ
の6種類の有機野菜、
有機果実をふんだんに
使用し、有機黒糖でコ
クとうまみを利かせた
味わいで、日本を訪れ
る外国人の人はこちら
ん、さまざまな形で食

に産品を登録する。産品
だ。
パッケージには、水
や食塩を除く使用原料
のうち95%を有機原料
で構成していることを
証明する「有機JAS
認証マーク」やウイ
ーガン（純菜食）に対応

カロリー量測定器」を
基に同病院の先端予防
医療部と栄養部の研究
グループが考案した、
肥満や糖尿病をはじめ
とする生活習慣病予防
のためのエネルギー量
と栄養素のバランスが
一目瞭然の「1・1・1
」バランス弁当」の理
論を軸に、ローカル

栄養組成のバランスと
カロリー調整の理想基
準になると提唱する
「1・1・1」バランス
弁当」が2月28日
発売された。全国
の大学病院との共
同研究や医療機関
の献立・調理ノウ
ハウをデジタル提
供するローカル
・アイが産学連携
スキームを作り、
和歌山県岩出市の
惣菜・製麺メーカ
ーの藤本食品が製
造・発売する。

岡山、広島、三重、岐
阜、愛知の2府8県の
スーパー、CVS、D
GSなど47社839店
舗で販売を開始した
「1・1・1」バランス
弁当」とはエネルギー
量が550キロカロリー前後、
炭水化物50〜55%、野
菜量100g以上、塩
分2.5g未満に設定
された「十五穀米とチ
キンカツレツ」「もち
麦ご飯とチキンステ
ーキ」の2種類で税抜き
498円。これは大阪
市立大学が特許を持つ
「弁当用ローカロリー量測
定システム」及び弁当用

大阪、和歌山、
兵庫、京都、奈良、

「健康テーマの弁当にチャレン
ジして成長したい」と語る藤本
典子藤本食品社長

表記で分かりやすくす
るなど、パッケージデ
ザインにも工夫を凝ら
している。内容量は2
00g、希望小売価格
は440円（税別）と
なっている。
（浜岡謙治）

糖尿病患者も糖質摂取
を否定するのではな
く、糖質の主供給源の
主食量の適切な摂取量
を把握することで食後
の血糖値上昇をコント
ロールして血糖値管理
を行う食事療法「カー
ボカウント」の考えの
下、タンパク質の主菜、
ミネラルやビタミン、

食物繊維を副菜もほど
良く摂取することが必
要と唱える。主食、主
菜、副菜が同率の3等
分弁当は健康増進と疾
病の延伸予防になり、
指針量の分かりやすさ
と覚えやすさで新しい
食事の基準につなげて
ほしいとする。
藤本典子藤本食品社
長は「約5年前から健
康軸の弁当開発に取り
組んできた。今回、品
質と安全・安心を担保
しながら、大病院と

同研究グループでは
糖尿病患者も糖質摂取
を否定するのではな
く、糖質の主供給源の
主食量の適切な摂取量
を把握することで食後
の血糖値上昇をコント
ロールして血糖値管理
を行う食事療法「カー
ボカウント」の考えの
下、タンパク質の主菜、
ミネラルやビタミン、

「1・1・1」バランス
弁当」とはエネルギー
量が550キロカロリー前後、
炭水化物50〜55%、野
菜量100g以上、塩
分2.5g未満に設定
された「十五穀米とチ
キンカツレツ」「もち
麦ご飯とチキンステ
ーキ」の2種類で税抜き
498円。これは大阪
市立大学が特許を持つ
「弁当用ローカロリー量測
定システム」及び弁当用

「1・1・1」バランス
弁当」とはエネルギー
量が550キロカロリー前後、
炭水化物50〜55%、野
菜量100g以上、塩
分2.5g未満に設定
された「十五穀米とチ
キンカツレツ」「もち
麦ご飯とチキンステ
ーキ」の2種類で税抜き
498円。これは大阪
市立大学が特許を持つ
「弁当用ローカロリー量測
定システム」及び弁当用

「1・1・1」バランス
弁当」とはエネルギー
量が550キロカロリー前後、
炭水化物50〜55%、野
菜量100g以上、塩
分2.5g未満に設定
された「十五穀米とチ
キンカツレツ」「もち
麦ご飯とチキンステ
ーキ」の2種類で税抜き
498円。これは大阪
市立大学が特許を持つ
「弁当用ローカロリー量測
定システム」及び弁当用

長野県食品問 屋連盟が総会



小林徳幸会長

【長野】長野県食品
問屋連盟は2月27日、
松本市のホテルで開い
た第50回定時総会で役

小林会長を再任

員改選を行い、会長に
小林徳幸氏（マルイチ
産商取締役執行役員食
品事業部長）を再任し
た。任期は2年。小林
会長は「今期は4〜5
月の『10連休』、値上
げに伴う店頭売価の価
格構成などで非常に難
しい年。今まで以上に

「1・1・1」バランス
弁当」とはエネルギー
量が550キロカロリー前後、
炭水化物50〜55%、野
菜量100g以上、塩
分2.5g未満に設定
された「十五穀米とチ
キンカツレツ」「もち
麦ご飯とチキンステ
ーキ」の2種類で税抜き
498円。これは大阪
市立大学が特許を持つ
「弁当用ローカロリー量測
定システム」及び弁当用

日本弁理士会の連載講座



4L INDICATION

書。ただし、は、基準を満たす産品ま
登録産品である。たは加工品にのみ、GIは、TV、新聞などでも
「〇〇りんご」マークが適正に付されて、取り上げられ、GI登録
を主な原材料と、いることを確認し、違反産品を懸賞商品とする企