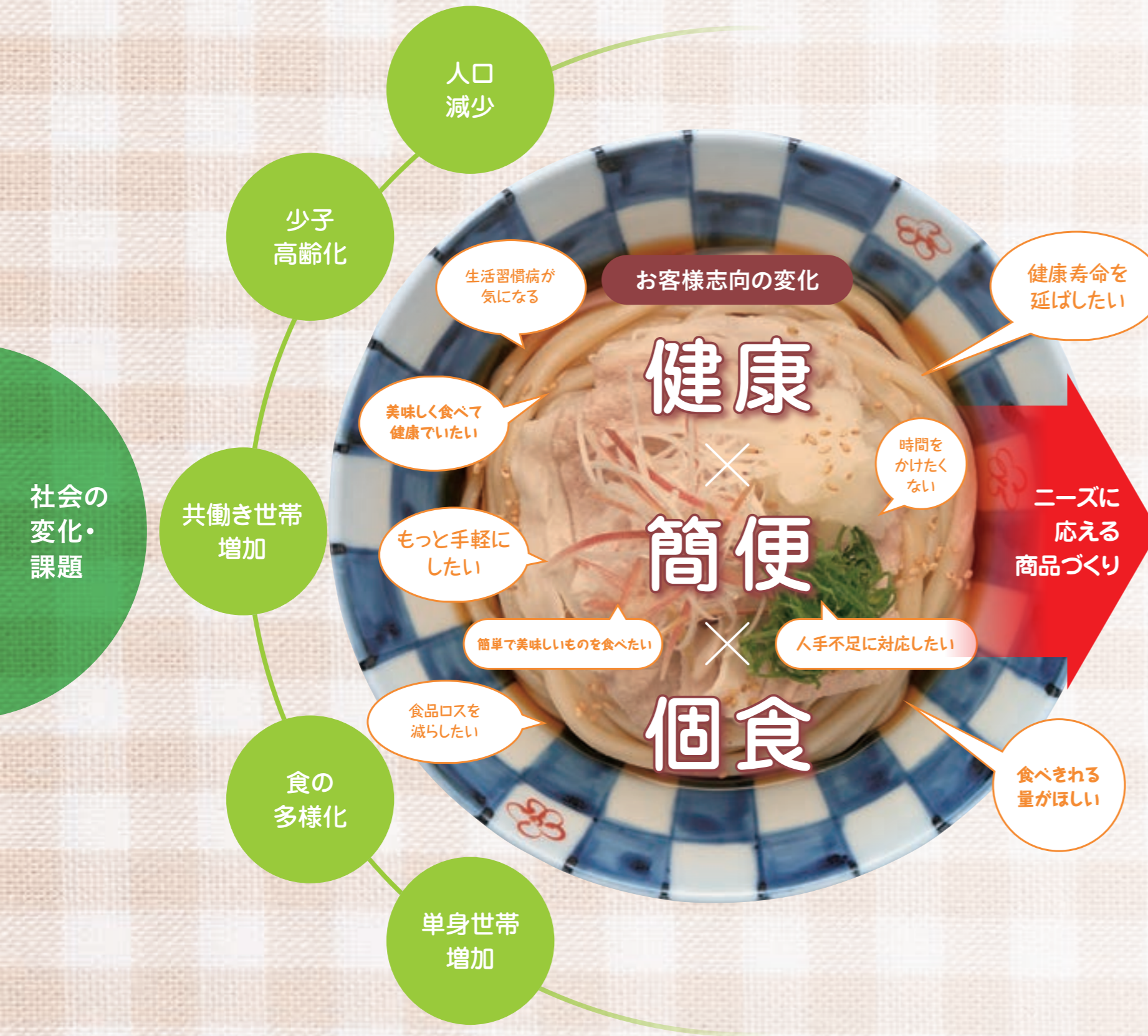


食を通して社会に貢献し続けます

シマダヤグループでは、社会の変化、お客様の意識の変化に応える商品づくりを進めています。



健康志向に応える商品づくり

近年、生活習慣病患者数の増加や、平均寿命と健康寿命の差、国民医療費の増大等が社会問題となっています。シマダヤは、「美味しく食べて健やかな食生活をサポートします」をコンセプトに健康志向に応える商品づくりに取り組んでいます。



● チルド麺初！機能性表示食品の開発

生活習慣病の原因のひとつである血糖値を気にされる方も安心して召し上がっていただけるうどん、そば、中華めんを開発しました。従来の麺と変わらない美味しさで、食後の血糖値上昇を抑えることができます。



「健康麺」食後の血糖値上昇を抑えるシリーズ

● 減塩への取り組み

日本人の食塩摂取量は目標値より多く、塩分を摂りすぎている実態があります。お客様の食塩摂取量の低減のため、原料や配合、製造工程を工夫し、食塩ゼロのうどんやそば、減塩のラーメンを開発しました。



「健康麺」塩分40%カット生ラーメン鶏ガラ醤油味



「健康麺」食塩ゼロうどん



「健康麺」糖質40%カットうどん



「健康麺」糖質30%カット生パスタリングイネ

● 糖質カットへの取り組み

シマダヤでは緩やかな糖質制限、ロカボに取り組んでいます。糖質を気にしている方でも美味しく麺を食べていただける様に、糖質をカットしたうどんやパスタを開発しました。

簡便志向に応える商品づくり

● 「流水麺」で調理時間を節約

ゆでずにさっと水でほぐすだけで食べられる「流水麺」は忙しい日でも簡単に調理ができます。また、火を使用しないため、省エネ・時短ができるエコ商品です。更に「流水麺」冷し中華はスープをかけてほぐすだけで食べられるため、より時短になる簡便商品です。

7分10秒の時短！



「流水麺」そば

※シマダヤ調べ 一般的なそばと「流水麺」そばを1食分調理した場合

● 時間が経っても美味しさそのまま！

業務用冷凍麺の「α麺」は流水解凍が可能で、別の作業をしながら麺の調理ができるため、人手不足の強い味方です。また、作り置きをしてもゆでたての美味しさをそのまま楽しめます。



「α麺」讃岐うどん

個食志向に応える商品づくり

● 1食入りで更にお手軽！

単身世帯の増加に対し、1食入りのうどんやそばをラインアップしています。また、つゆが付いた「流水麺」1食ぶっかけつゆ付や、つゆ・具材が付いた「長持ち麺」は、単身世帯の簡便・個食ニーズに適しています。



「流水麺」そば1食ぶっかけつゆ付



「長持ち麺」たぬきうどん

● 半分に割って使えるミニダブル

シマダヤの冷凍麺は半分に割って使えるミニダブル製法です。食べるシーンにあわせて半人前や大盛りと量の調節をすることができるため、食品ロスを削減することができます。

