

商品開発を通じた社会課題への取り組み



シマダヤグループでは、変化する社会・環境やお客様の志向に応えるため、「健康・簡便・高品質・経済性・買いおき・国産・環境」の「7K」をお客様のニーズとして捉え、商品開発及び営業活動に取り組んでいます。このページでは「7K」に関する主な取り組みを事例とともに紹介します。

環境

省エネ・省資源への取り組み

1. プラスチックトレーの廃止及び薄肉化

商品パッケージ内トレーの薄い素材への変更やトレーを使用しない商品ラインアップの拡大により、プラスチック使用量を削減しています。



トレー廃止により
プラスチック使用量
(1パックあたり)
約23%削減
※従来トレー使用品
重量比

2. バイオマスインキの使用

商品パッケージに使用しているインキに着目し、一部の商品で環境負荷低減に繋がる植物性由来の原料を使用したバイオマスインキに変更することで、CO₂排出量を削減しています。



CO₂排出量
(1パックあたり)
6.9%削減

経済性
Keizaisei

高品質
Kouhinshitsu

買いおき
Kaiki

環境
Kankyou

開発キーワード
7K

国産
Kokusan

健康
Kenkou

簡便
Kanben

健康 簡便

健康・簡便価値商品の開発

シマダヤグループでは、「健美麺」ブランドで食塩ゼロや糖質カット等をラインアップし、美味しい食シーンをお届けすることで皆様の健やかな食生活をサポートしています。

また、水・つゆでほぐすだけで食べられる「流水麺」や流水解凍が可能な「α麺」を始めとした簡便価値商品の開発により、お客様の利便性向上のみならず、水やガスの使用を減らす省エネ・省資源への取り組みにも繋がっています。



買いおき

賞味期間延長への取り組み

ご家庭や店舗での賞味期限切れによる食品ロスを低減するため、商品の賞味期間延長に取り組んでいます。様々な検証を重ねて、品質に問題がないことを確認し、2023年春夏商品では「本生」冷し中華や「健美麺」塩分40%カットめんつゆ等の賞味期間を延長しました。

また、常温で長期保存が可能な「長持ち麺」や冷凍保存が可能な生中華めん等もラインアップしています。



「本生」
冷し中華
21日
30日

「健美麺」塩分
40%カットめんつゆ
60日
90日



国産

国産原材料の使用推進

「流水麺」を始めとした、うどん・そば等の主原料国産化により、商品の品質価値向上とともに食料自給率の向上、原材料の輸入にかかるエネルギーの削減に取り組んでいます。シマダヤグループでは、家庭用商品のうどん全品（「手延べ勝り」うどん除く）と、家庭用チルド商品の主力2食中華めん・焼そばのめんに使用している小麦粉をすべて国産にしました。

