

2021年12月24日

～世界初、日本の食文化・健康課題をふまえたメニューの栄養評価手法～
味の素グループ、メニュー用栄養プロファイリングシステムを開発
第80回日本公衆衛生学会総会で発表

味の素グループ(味の素株式会社 社長：西井 孝明 本社：東京都中央区)は、栄養価値を科学的に評価する手法として、世界初となる日本の食文化・健康課題をふまえたメニュー用栄養プロファイリングシステムANPS-M(The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System for Menu)を開発し、2021年12月21日～23日に行われた第80回日本公衆衛生学会総会において、詳細を発表しました。

栄養改善のための関心が世界的に高まる中、グローバル食品企業では、製品に含まれる栄養成分の量を科学的な根拠に基づいて評価し、その食品の栄養面での品質をわかりやすく表現する手法としてNutrient Profiling System(栄養プロファイリングシステム、以下NPS)の開発・導入が進んでおり、味の素グループにおいても、2020年にANPS-P(The Ajinomoto Group Nutrient Profiling System for Product)の運用を開始しています。これによって当社グループ製品の栄養価値を共通の基準で評価し、栄養面の課題を把握することが可能になり、製品の改訂や栄養価値の高い製品開発に活用することができます(2021年11月末時点での評価対象は7カ国9法人の製品約500品種)。

しかしANPS-Pや従来のNPS[※]では、調味料など生活者がそれだけを単独で喫食しない製品の評価には限界があり、当社グループは課題として捉えていました。そこで、調味料などの製品を使って調理したメニューの栄養価値を評価するNPSの開発を進めてきました。

※オーストラリア、ニュージーランドで活用されているHealth Star Ratingや欧州の一部で活用されているNutri-Scoreを指す。

今回開発したANPS-Mは、おいしい減塩・たんぱく質の摂取推進・減脂・野菜摂取推進など、当社グループが掲げる栄養改善の重点取り組みを行う上で、栄養価値を可視化し、課題把握とそれに基づく栄養価値向上の検討を実施するためのシステムです。

メニュー用NPSの開発には、各国の食文化や健康課題をもとに、評価対象となる栄養素の選定、献立の中に占める各メニューの理想的な栄養素の配分を反映した評価システムを構築することが重要です。今回の開発に当たっても、まず日本の食文化や健康課題をふまえた上で、これらを反映した日本版メニュー用NPSであるANPS-Mを開発しました。

今後、ANPS-PとANPS-Mを導入することで、おいしさはそのままに塩分をさらに減らした調味料や、たんぱく質・野菜がしっかり摂れるメニュー・レシピなど、栄養価値を高めた製品およびメニュー・レシピの開発を推進します。また生活者が栄養バランスの良い食事を摂るためのサポートへの活用も検討していきます。

海外においても、各国それぞれの食文化に沿ったANPS-Mの開発を進め、アセアン、ラテンアメリカ地区などグローバルに展開していく予定です。

味の素グループは、これからも、生活者の快適な生活の実現と健康寿命の延伸に貢献し、食と健康の課題解決企業を目指します。

THE AJINOMOTO GROUP NUTRIENT PROFILING SYSTEM (ANPS)



活用例

製品やメニュー開発への利用

おいしくて健康的な製品やメニュー・レシピを
お客様にお届けする

参考

2020年5月14日プレスリリース

味の素グループ、栄養プロファイリングシステム(Nutrient Profiling System)を導入

https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/presscenter/press/detail/2020_05_14.html

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2020年度の売上高は1兆714億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2021年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：Pr_media