

2024年3月22日

日清食品「完全メシ」とのコラボレーション！ 「ランチパック（完全メシカレー）」を新発売 ～33種類の栄養素とおいしさのバランスを追求～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、日清食品株式会社と共同開発した商品として「ランチパック（完全メシカレー）日清食品監修」を2024年4月1日から全国で新発売します。

「完全メシ」とは、日清食品株式会社が展開するブランドで、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」で設定された33種類の栄養素*1とおいしさの完全なバランスを追求した食品です。これまでに即席麺やカップライス、パスタや牛丼などの冷凍食品、スープやスムージーが「完全メシ」として発売されています。

当社は、今回の「完全メシ」とのコラボにあたり、いつでもどこでも栄養バランスとおいしさをお楽しみいただけるよう、「ランチパック」を選定し、幅広い世代に親しまれるカレーを具材として、商品開発に取り組みました。昨年6月から当社の加工食品開発室やカレーフィリング製造工場において「完全メシカレー」の試作を繰り返し、ランチパック用のパンと合わせて、ビタミンやミネラルなど33種類の栄養素とおいしさのバランスを追求しました。カレーの味わいは、日清食品監修のもと「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」をイメージし、たまねぎの甘みと旨みと唐辛子のスパイスを効かせました。しっとりソフトなパンがカレーのおいしさを高めています。「ランチパック」シリーズの自信作が誕生しました。

また、「ランチパック（完全メシカレー）日清食品監修」は、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された「最適化栄養食」として、「一般社団法人 日本最適化栄養食協会」から認証を受けています。

「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。

*1「日本人の食事摂取基準」（2020年版）において日本人が摂取すべき量が定められたすべての栄養素。



● 「最適化栄養食」について

「最適化栄養食」とは、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された食です。認証マークは、「一般社団法人 日本最適化栄養食協会」に登録された栄養設計基準を過不足なく満たすことのできた製品にのみ付与されます。

「一般社団法人 日本最適化栄養食協会」は、「最適化栄養食」を、広く世の中に普及させることを目的として設立された協会です。

[URL] <https://www.saiteki-eiyo.org>



【 製品概要 】

品名	ランチパック（完全メシカレー）日清食品監修					
製品特徴	日清食品監修のもと、「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」の味わいをイメージし、33種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求するとともに、たまねぎの甘みと旨みと唐辛子のスパイスを効かせたカレーをサンドしました。					
栄養成分表示 (1個当たり) ※推定値	熱量	116kcal	たんぱく質	4.8g	脂質	3.1g
	飽和脂肪酸	0.84g	n-3系脂肪酸	0.18g	n-6系脂肪酸	0.87g
	炭水化物	18.0g	糖質	16.4g	食物繊維	1.6g
	食塩相当量	0.56g	亜鉛	0.8mg	カリウム	235 mg
	カルシウム	85 mg	クロム	1 μg	セレン	8 μg
	鉄	1.0 mg	銅	0.07 mg	マグネシウム	29 mg
	マンガン	0.38 mg	モリブデン	9 μg	ヨウ素	21 μg
	リン	72 mg	ナイアシン	1.4 mg	パントテン酸	0.54 mg
	ビオチン	8.2 μg	ビタミンA	70 μg	ビタミンB1	0.14 mg
	ビタミンB2	0.23 mg	ビタミンB6	0.29 mg	ビタミンB12	0.5 μg
	ビタミンC	14 mg	ビタミンD	0.7 μg	ビタミンE	0.9 mg
	ビタミンK	20 μg	葉酸	24 μg		
内容量	2 個					
発売日	2024年4月1日(月)					
発売地域	全国					
お客様 お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)					