

# Information

2021年12月21日

西本 Wismettac ホールディングス株式会社

# 胃がん手術後など、消化に不安のある方向けの食品を取り揃えた 新ブランド「食卓の名医™」を発表

医師や管理栄養士の監修のもと、100名以上の胃を手術した方や高齢者の方の声を反映した「消化にあんしん™」冷凍食品の販売を開始しました。消化に不安を抱える方へ「あんしん」と「おいしさ」を提供します。

Wismettac フーズ株式会社(本社:東京都中央区)は、胃を切った人 友の会 アルファ・クラブと協働し、医師や管理栄養士の監修のもと、胃切除後の後遺症に悩む方や、消化に不安のある方向けの食事を取り揃えた新ブランド「食卓の名医™」を12月20日に立ち上げました。「疾患により消化吸収機能が低下した方から、ちょっと胃腸に不安のある方まで幅広く、安心と食べる喜びを」をコンセプトにした、新しいカデゴリーの冷凍食品です。



#### 「食卓の名医™」とは

人生の大きな楽しみのひとつでもある食事を、手術後や、胃腸に不安があるときなどでも安心して美味しく食べていただきたいという思いから、専門家と協働して「食卓の名医™」をつくりました。消化に不安を抱えるときであっても、いつもどおりに食卓を囲める世界を実現したい、お医者様に見守られているように安心して食事をしていただきたい、という思いをブランド名に込めています。

### 「消化にあんしん™ シリーズ」の特徴

#### 動物を使用した消化にやさしい食品

消化にあんしん™ シリーズは、「凍結含浸法」という、広島県(広島県立総合技術研究所食品工業技術センター)の特許技術(特許番号:第3686912号他)を活用しています。当技術は、酵素を用いて食材に含まれるたんぱく質や食物繊維を分解することで、食材のかたちを保ったままスプーンでつぶせるほど食材をやわらかく加工できるものです。凍結含浸法を施した食品は、「あらかじめたんぱく質や食物繊維が分解(消化)されている」食品といえ、消化吸収機能が低下した胃切除後の方や、消化に不安を抱える方にとっても、安心して食べやすい食品であると考えています。

消化にあんしん™ シリーズは、すべての食品に凍結含浸法を施すことで、「あんしん」と「おいし さ」の両方を実現しました。







※本製品は一般食品であり、消費者庁長官の個別の審査を受けたものではありません。

#### 2 医師・管理栄養士監修でプロのお墨付き

消化にあんしん™ シリーズは、胃を切った人 友の会 アルファ・クラブの代表理事 青木照明 医師が 監修しています。また、「ふだん食事療法を必要としない方でも美味しくお召し上がりいただける味付 け」をモットーに、栄養価に配慮しながらもおいしさに徹底的にこだわりながら、管理栄養士がメニュ ーを考案しています。



胃を切った人 友の会 アルファ・クラブ 代表理事 青木照明 医師

東京慈恵会医科大学外科学講座主任教授、同大学理事、米国ウィスコンシン大学 客員教授などを歴任。

専門分野は消化器外科一般で、消化性潰瘍の治療と発がん、逆流性食道炎の病態 と外科治療、胃切除術後の機能障害などの研究を重ねる。

主な著書に「胃手術後の100日レシピー退院後の食事プラン (100日レシピシリーズ)」「胃がん手術後の安心ごはん (食事療法はじめの一歩シリーズ)」(いずれも 女子栄養大学出版部)など。

#### 3 患者さんの声を反映

132名の胃がんにより胃を切除された方を対象に試食モニターを実施したところ、「消化の良さ」「やわらかさ」「準備の簡便性」について高い評価をいただきました。また、食事制限の必要のない方からも、「ふだん食べている食事以上の味・品目・栄養なのに、消化しやすい」などの声をいただいており、「ちょっと胃腸の調子が悪いとき」などにもご利用いただけます。



## 希望になります

胃の手術、後遺症で苦しんでいる方たくさんおられると思います。栄養のとり方や、バランスのとり方で体力に変化がでてきます。少しでもこういった情報や研究をしていただけると励みになり、希望になります。

幽門側切除(術後5~10年) 50代女性



#### 栄養吸収に貢献する

全体にやわらかいことは消化の 良さ、胃がない状況での栄養吸 収に貢献する。電子レンジで解 凍するだけでおかずが用意でき るのは便利です。

胃全摘術(術後10年以上) 50代 男性



#### 安心して気軽に食べられる

胃を全摘する前は、「大食い・早食い」だったため、改めるのに時間がかかった。(今も油断すると不調になる)なので、多忙の時や、何も考えないで食べたい時など、安心して気軽に食事することができました。

胃全摘術(術後3年以内) 50 代 女性

#### 母 豊富なメニューから選べる

全42種類の豊富なメニューをご用意しており、7食セット・14食セットからお選びいただけます。 全てのメニューは、主菜1種類+副菜4種類からなり、1食で満足いただけます。

手術後や体調の悪いときなどは、食べづらい・避けたい食材もあることから、嗜好や体調、アレルギーに合わせて、メニューの入れ替えができる仕組みです。

### おすすめメニューの紹介

※写真は盛り付け例です。お弁当容器に入った状態でお届けします。

管理栄養士のこだわりが詰まった、42種類のバラエティ豊かなメニューです。



酢鶏



さばのつけ焼き



チキンのクリームソース



赤魚のおろし煮



豚肉の金山寺味噌



さわらハニーマスタード

## お届け方法/お召し上がり方



- お弁当スタイルで、冷凍(クール便)でお届けします。
- 冷凍の状態から、電子レンジ(500W)で約4~5分間温めるだけで、簡単にお召し上がりいただけます。
- 食器に盛り付ける際は、冷凍の状態で食器に盛り付けた後、電子レンジで加熱してください。

## ご購入方法

- 気軽に注文ができすぐに届く「おためしセット」と、買い忘れのない「定期コース」からお選びい ただけます。
- 定期コースは、7食セット・14食セットの2種類があります。
- いずれのセットも、嗜好や体調、アレルギーなどに合わせて、42種類のメニューから入れ替えが可能です。

## おためし 7食セット

5,630円

(税込6,080円) 1食当たり約804円(税込869円)

## 定期コース 7食セット

5,630円

(税込6,080円) 1食当たり約804円(税込869円)

## 定期コース 14食セット

10,699円

(税込11,555円) 1食当たり約764円(税込825円)

- 上記のセットは全て送料無料です。
- ご注文は専用の Web サイト、またはお電話・FAX にて承ります。

<ご注文・商品についてのお問い合わせ先>

Web サイトの方はこちら: https://www.shokutakunomeii.com

お電話の方はこちら: 0120-303-186

FAX の方はこちら: 0120-303-198

#### 当社について

#### ■ Wismettac フーズ株式会社の概要

(1) 会社名: Wismettac フーズ株式会社

(2) 所在地:東京都中央区日本橋室町三丁目2番1号日本橋室町三井タワー15階

(3) 代表取締役社長: 辻川弘

(4) 創業:1912年

(5) URL: https://www.wismettac.com/ja/index.html

(6) 主な事業内容:

・アジア食品の開発および海外販売(アジア食グローバル事業)

・農・水産品の国内および海外販売(農水産商社事業)

・その他商品の国内および海外販売(アメニティ&小売事業)

## [本件に関する問い合わせ先]

西本 Wismettac ホールディングス株式会社 経営企画部

電話: 03-6870-2015

メールでのお問い合わせはこちら: https://cloud.swcms.net/wismettacPublic/ja/inquiry/inquiry4.html