

**Wismettac フーズ株式会社はエーザイ株式会社との  
認知機能低下および認知症のリスク低減に向け  
公衆栄養の向上をめざした連携を開始**

国立長寿医療研究センター監修のもと、エーザイ株式会社が提供する  
認知機能低下リスク低減に向けた宅配食/ミールキット開発の手引きをもとに  
「脳の健康に役立つ7食セット」を Wismettac フーズが開発し、販売いたします。



Wismettac フーズ株式会社（所在地：東京都中央区、以下 Wismettac）は、このたび、エーザイ株式会社 hhceco 事業戦略部（所在地：東京都文京区、以下 エーザイ）と認知機能低下および認知症のリスク低減に向け、公衆栄養の向上をめざして、国立長寿医療研究センター監修のもとエーザイが提供する認知機能低下リスク低減に向けた宅配食/ミールキット開発の手引きをもとに「脳の健康に役立つ7食セット」を開発し、販売開始いたします。

Wismettac では中期経営計画（2024-2026）に基づき、デジタルや FoodTech などの新しい技術を活用し、消費者の食体験の向上や、食の業界に携わる人々の幸せと豊かさに貢献することを目的とし、新規事業開発に取り組んでまいりました。「食卓の名医® 消化にあんしん®シリーズ」は、その一環のメディカルフード事業領域において開発されたブランドです。このブランドにおいて「脳の健康に役立つ7食セット」の開発・販売を行い、認知症の啓発活動を行います。

Wismettac は、創業以来、日本のみならず世界の食卓を豊かにするという理念のもと、100年以上の歴史を積み重ね、食の分野において商品、商物流機能、人財の3つの軸でグローバルに土台を築いてまいりました。今後も食の領域のみならず、ヘルスケアを含む新たな領域との融合によるグローバルソリューションカンパニーを目指し、世界の人々の Well-Being に貢献していく企業グループとして、さらなる成長を目指してまいります。

## ■ 食卓の名医<sup>®</sup> 消化にあんしん<sup>®</sup> シリーズについて



食卓の名医<sup>®</sup> 消化にあんしん<sup>®</sup> シリーズは、100名以上のシニア層の声を反映し、医師・管理栄養士監修のもとでつくられています。当シリーズは、一度にたくさんの量を食べることのできないご高齢の方をはじめ、ご病気などにより消化吸収機能が低下した方や胃腸に不安のある方が、身体をいたわりながら安心して食べることができるよう、「凍結含浸法」という特許技術（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することができるものです。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」食品であり、見た目にもおいしく、安心して食べられます。



おいしい

### とろける“美味しさ”に こだわりました。

見た目は、通常食と変わらず、まず目に美味しい！  
酵素で、たんぱく質がしっかり分解されているので、  
口の中ではとろける“やわらかさ”を実感！  
素材の旨味（うまみ）を生かしているため、薄味に感じ  
ず、満足感！～徹底して美味しさを追求しました。



お手軽

## 冷凍保存でいつでも安心 レンジで簡単調理

届いたお弁当をそのままレンジでチンするだけ、お手軽準備。冷凍でお届けしますので、長持ち&食べたい時に食べられます。  
冷凍、または半解凍の状態でお皿に移し替え、ふんわりとラップをして加熱するのがおすすめです。

安心!

## 医師・管理栄養士監修で プロのお墨付き!

医師・管理栄養士の監修のもと、特許技術を利用して、消化にとってもやさしく仕上げています。  
消化器系疾患による術後はもちろん、体調不良時など消化吸収に不安がある際にも、安心して召し上がっていただける、見た目にも美味しいお食事です。



公式 HP : <https://www.shokutakunomeii.com/>

## ■ 「脳の健康に役立つ7食セット」について

【Aセット (7食+スープ)】

1. メンチカツ
2. チーズ豚カットマトソース
3. 肉団子のトマトソース
4. 鶏肉の照り焼き
5. 鮭の南蛮漬け
6. 赤身魚の生姜煮
7. さば味噌煮

※たんぱく質が摂取できるコーンスープ



鮭の南蛮漬け



メンチカツ



チーズ豚カット  
マトソース



肉団子のトマトソース



鶏肉の照り焼き



赤魚の生姜煮



さばの味噌煮





かれいの胡麻焼き



赤魚の中華あんかけ 鶏肉のトマト煮込み



ハンバーグデミソース 豚肉の生姜焼き 白身魚の照り焼き 白菜と肉団子のクリーム煮

## 【Bセット（7食+スープ）】

1. 白身魚の照り焼き
2. かれいの胡麻焼き
3. 豚肉の生姜焼き
4. 白菜と肉団子のクリーム煮
5. ハンバーグデミソース
6. 鶏肉トマト煮込み
7. 赤魚の中華あんかけ

※たんぱく質が摂取できるお味噌汁

## ■ 認知機能低下リスク低減に寄与する宅配食/ミールキット開発の手引きについて

健康的な食事は成長や発達、疾患予防など、生涯を通して極めて重要な役割を果たし、近年では、認知症や軽度認知障害（MCI）の予防にも有効である可能性が報告されています。認知機能低下の早期発見と早期対応の重要性に関する理解が高まる中で、適切な食事は認知症リスク低減の重要な選択肢の一つと考えられています。

エーザイは、国立研究開発法人国立長寿医療研究センター（以下、国立長寿医療研究センター）による監修のもと、8,269件の国内外の認知機能低下リスクを低減する栄養素や食事に関する研究をレビューし、どのような食事が認知機能低下リスクを低減する可能性があるのかについてガイダンスを作成しました。また、認知機能の維持・向上に関連するエビデンスを客観的に評価し、「認知機能低下の原因となる低栄養およびフレイルの防止」「認知機能低下リスクを低減する栄養素」「認知機能低下リスクを低減する栄養バランス」の観点から宅配食/ミールキットメニューの開発に向けた手引きを作成しました。本ガイダンスおよび手引きは、これらを活用し認知症の啓発活動にご協力いただくことに合意いただいた食品関連企業に対し、ご希望に応じてエーザイが提供するものです。

このたび、Wismettac は、これらの合意に基づき提供を受けた本ガイダンスと手引きを元に、メディカルフード事業領域の「食卓の名医® 消化にあんしん® シリーズ」において、脳の健康増進のために栄養バランス、食材にこだわった宅配食を開発し、販売を開始しました<sup>\*1</sup>。Wismettac は、今回の新たなサービスに付随して、認知症の啓発活動を行います。

\*1開発・販売は Wismettac の責任のもとで行っています。製造は Wismettac の委託先の責任のもとで行っています。

## ■ Wismettac フーズ株式会社の概要

- (1) 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 佐々 祐史
- (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）
  - ・農産品の国内および海外販売（アグリ事業）
  - ・その他商品の国内および海外販売（アメニティ事業）

## ■ 商品についてのお問い合わせ先

TEL：0120-303-186（食卓の名医 専用 お問い合わせ窓口）  
9:30～18:00（土・日・祝日を除く）

[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 経営管理室

電話: 03-6870-2015

メールでのお問い合わせはこちら：<https://www.wismettac.com/ja/contact.html>