

大学院特別講義

演題： 食品企業としての食に対する考え方とその活動

講師： キューピー株式会社 研究開発本部

技術研究所 評価・解析研究部

部長 増田 泰伸 先生

徳島大学医学部栄養学科 1986年卒業 19期生

大学院栄養学研究科修士課程 1988年修了

日時： 平成29年7月26日（水）17:00～18:30

場所： 藤井節郎記念医科学センター 2階多目的室(1)(2)

増田先生は、キューピー(株)研究開発本部 評価・解析研究部 部長としてご活躍されている、本学栄養学科のご卒業生です。軽度高コレステロール血症者や少しコレステロールが高めの人に対する、マヨネーズタイプである特定保健用食品「キューピーディフェ」の開発に携わられました。今回は下記の内容でご講義していただきます。

多数の方々のご来聴を歓迎致します。

■ご講演要旨■

キューピーグループは、1925年に、日本人の体格向上を願い、当時の輸入品と比べて約2倍の卵黄を使い滋養豊かでおいしくコクのある日本初の「キューピーマヨネーズ」を発売しました。これが私たち事業の原点です。

以降、ドレッシングやパスタソースなどの商品を世に送り出すとともに、タマゴやサラダ・惣菜など幅広い領域に展開しています。その歴史の中で培った技術力により、食品にとどまらず化粧品原料・医薬品原料まで、国内外の幅広いお客様に商品を提供しています。

キューピーグループは、創業以来大切にしている共通の考え方があります。それは「良い商品は、良い原料からしか生まれえない」というものづくりの考え方です。パイオニア精神のもと、私たちにしかできないユニークな商品で、お客様から信頼をいただける商品をお届けしたいと思っています。

健康面での取り組みに目を向けますと、キューピーグループでは、マヨネーズ発売以来、野菜摂取の拡大を通して健康な食生活に貢献することをめざしています。内食・中食・外食に幅広く事業を展開して、マヨネーズやドレッシングのほか、手軽に家庭で野菜を摂取できる「パッケージドサラダ」などの商品を販売しています。その他、多様化する食場面にあわせて、季節ごとのサラダメニューを提案するなど、野菜摂取の機会を増やす取り組みも進めています。

また、アレルギー（特定原材料等）を使用しない育児食、機能性に配慮したヘルスケア食、噛む力や嚥下力が弱くなった方への日本初の家庭用介護食、病院・施設向けの医療食などを販売するなど、赤ちゃんからお年寄りの方までそれぞれの世代の食と健康に貢献するための事業活動を行っています。

当日は、食と健康に貢献している活動事例を紹介いたします。

※本講義は、蔵本キャンパスの大学院各教育部の大学院特別講義を兼ねています。

連絡先：生体栄養学分野 二川 健（内線 9248）