

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

① 「新たな科学的知見」に基づく事例

「新たな科学的知見」に基づく事例としては、腸内細菌叢に関わる事例、GI値等糖質に係る取組が数多く見られた。また、個々の食材の機能性等に係る調査も多数実施されている。これらを背景として、栄養素、食材、食品・料理レベルでの取組の比率が高くなっているのも特徴である。

分類軸 1	取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
				取組のタイプ	分類軸 2
科学的知見	1 うしからもらったアイス／高タンパクアイスクリーム	北海道大学 COI・セイコー マート・ダイマル 乳品	北海道大学病院栄養管理部、コンビニチェーンを展開するセコマ、ダイマル乳品と共同開発したアイスクリーム。高齢者など筋肉量が低下している人、食欲が低下している人などが不足しがちなたんぱく質を、一般的なアイスの約2.5倍の、1個あたり5グラム含み、幅広い世代の栄養補給にも最適としている。 https://www.fmi.hokudai.ac.jp/coi/topics/1563/?category_name=notice	商品やサービスの提供	栄養素
科学的知見	2 イヌリア／醗酵する食物繊維	帝人	ヨーロッパで栽培されたチコリの根から抽出した天然のイヌリン。水溶性で、さまざまな食品に使用できるため、不足しがちな食物繊維を簡単に補うことができる。サブリのほか、さまざまな食品、飲料に使用されている。 https://www.teijin.co.jp/focus/inulia/	商品やサービスの提供	栄養素
科学的知見	3 ロカボ／適正糖質の推奨活動	一般社団法人 食・楽・健康協 会	食後血糖値の重要性から適正糖質を推奨する活動。ローカーボは、極端な糖質制限をも含む概念だとして、推奨する適正糖質はそれと区別し「ロカボ」と呼んでいる。多数のパートナー企業が、協会の登録商標「ロカボ」、「ロカボマーク」を低糖質商品に使用している。 https://locabo.net/	社会貢献	栄養素
科学的知見	4 やずやのもっちり甘酒コラーゲン／甘酒ゼリー	やずや	米麹でつくった甘酒と、吸収効率を高めたコラーゲンペプチドを配合したゼリー。米由来の乳酸菌の摂取と、肌の乾燥や骨粗しょう症の一因ともされるコラーゲン不足に対応した商品。 https://www.yazuya.com/cp/cid=5622/did=148?utm_source=yahoo&utm_medium=cpc&sc_Flag=101002&argument=aQheRVz6&dmai=AC_YAH_2003_05	商品やサービスの提供	栄養素
科学的知見	5 甘酒の健康機能性を実証／食品の機能性研究	金沢工業大学 応用バイオ学科 尾関研究室	「飲む点滴」とも言われ、健康飲料や栄養補給剤として注目される甘酒の健康効果を世界で初めて学術的に実証。米を原料とする市販の甘酒に、コレステロール低減と便通改善効果が高い成分が含まれていることを突き止めた。 https://www.kanazawa-it.ac.jp/kitnews/2018/0406_amazake.html	商品やサービスの提供	栄養素
科学的知見	6 スーパー大麦「バーリーマックス」／食物繊維豊富な食材	帝人	オーストラリア連邦科学産業研究機構が開発した非遺伝子組み換え大麦。一般の大麦に比べて2倍の総食物繊維量を含むスーパーフード。3つの食物繊維（フルクトン、β-グルカン、レジスタントスターチ）を含み、「腸の奥」まで届く。家庭向け商品は「スーパー大麦のちから」。 https://www.teijin.co.jp/focus/barleymax/	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	7 ユーグレナ健康プロジェクト／生活習慣改善企画	ユーグレナ	ユーグレナを摂取したことがない21名のモニターを対象とした生活習慣改善企画。管理栄養士指導のもと食事や運動など生活習慣を見直しながら、3ヵ月間のユーグレナ摂取を行い、結果を発表。 https://online.euglena.jp/campaign/health_project/	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	8 「まいにち、黒豆！」／PR冊子	ひょうご健康都 市推進協議会	神戸大学大学院農学研究科、食品メーカーのフジッコ、兵庫県内生産者らでつくる協議会が、年2回発行するPR冊子。良質なタンパク質、脂質、ミネラルが豊富で、種皮にあるポリフェノールには高血糖や肥満、がん、老化防止が期待できるなど、最新研究に基く黒豆の効能を引き出すレシピ等を紹介。 https://www.kobe-np.co.jp/news/keizai/201812/0011913618.shtml	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	9 はくばく「もち麦」／もち麦	はくばく	水溶性の食物繊維の含有率が米や小麦に比べて高く、食品として見直される「もち麦」。「食と健康アワード2020」の素材・成分部門でグランプリ受賞。 https://www.ssnp.co.jp/news/rice/2020/03/2020-0312-1405-15.html	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	10 まるごと黒豆茶／機能性表示食品	伊藤園	黒豆に多く含まれる大豆イソフラボンを機能性関与成分とした、機能性表示食品の粉末茶。2019年9月発売。丈夫な骨を維持したい人に適した食品だとしている。 https://www.itoen.co.jp/news/detail/id=25400	商品やサービスの提供	食材

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

① 「新たな科学的知見」に基づく事例

分類軸 1	取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
				取組のタイプ	分類軸 2
科学的知見	11 ロカボスタイル 低糖質 スイートナッツ／ミックスナッツ	サラヤ	低糖質な食品シリーズ「ロカボスタイル」。クルミ・アーモンド・ヘーゼルナッツの3種のナッツをラカントとバターなどでコーティングし、手軽に糖質コントロールできるように開発。 https://shop.saraya.com/smile/item/27753/	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	12 チョコレート効果／低GI食品	明治	「低GI」をコンセプトに開発した高カカオチョコレート。甘い食品イコール高GIではないことを発信している。カカオ72%と86%の商品をラインナップ。 https://www.meiji.co.jp/sweets/chocolate/chocokoka/low-gi/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	13 伊右衛門プラス／機能性表示食品	サントリー	悪玉（LDL）コレステロールを下げる「プロシアニンB1及びB3」を含む「コレステロール対策」と、食事から摂取した糖質の吸収を抑える難消化性デキストリン（食物繊維）を含む「おいしい糖質対策」の商品ラインナップ。 https://www.suntory.co.jp/softdrink/iyemon/iplus/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	14 ORBIS DEFENCERA／特定保健用食品	オルビス（ポーラ・オルビスグループ）	日本初の、肌への機能が認められた特定保健用食品（2019年1月発売）。「飲むスキンケア」として発売後約1年で約115万個、約29億円の売上を記録するヒットとなる。 https://www.orbis.co.jp/brand/defencera/report/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	15 アイソカル 100／少量高カロリーのコンパクト栄養ドリンク	ネスレ日本	人生100年時代の高齢者向け栄養ドリンク。飲み残しがないよう、わずか100mlのサイズに、茶碗一杯分の200kcal、牛乳の約2.4倍のたんぱく質8g、ミネラルとビタミン各13種類を詰め込んでいる。6種類の味がある。 https://shop.nestle.jp/front/contents/nhs/isocal-100/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	16 Hacco's Table／発酵食レストラン	シーサー・ブレーン	「医療×食べる」をテーマにした「発酵食」中心のレストラン。感染免疫学を専門とする医学者がアドバイザーを務め、日本人が抱える大腸がん増加や未病改善などの社会問題解決をめざしている。 https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000001.000027151.html	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	17 からだにえいたろう／健康志向和菓子	栄太樓總本舗	低糖質や、抗酸化作用があり生活習慣病の予防効果が見込めるポリフェノールを配合するなど、健康に配慮したようかんやどら焼きなどの和菓子をシリーズ展開。 http://www.karadanieitaro.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	18 GaLaブラン／高級低糖質パン	GaLa	低糖質な高級パン。「FOODEX美食女子」美食女子Award2019ミール部門の金賞受賞。 https://gala-bread.com/gala-bran-2/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	19 カラダFREE／ノンアルコールビールテイスト飲料（機能性表示食品）	キリン	機能性表示食品のノンアルコールビールテイスト飲料。2019年発売で好評を博している。「本品には熟成ホップ由来苦味酸が含まれるので、お腹周りの脂肪（体脂肪）を減らす機能があります」と届け出表示している。 https://www.kirin.co.jp/products/nonalcohol/karadafree/	商品やサービスの提供	食品・料理
科学的知見	20 ロカロジキッチン／低糖質・低GIメニュー開発	ロカロジラボ（一般社団法人ロカロジ協会）	低糖質・低GI料理をメニュー開発し、オリジナルレシピを飲食店に提供するサービス。料理家と管理栄養士が参加している。 http://localogi.com/archives/34	商品やサービスの提供	メニュー
科学的知見	21 ウンログ／快便サポートアプリ	ウンログ	食事や運動、睡眠など、健康習慣を改善するための排便記録アプリ「ウンログ」。このアプリを中心にして、腸内フローラ検査「キンログ」、聖路加国際大学と共同開発した乳幼児の病気発見アプリ「Babyうんち」などの健康サービスも展開している。 https://unlog.me/	商品やサービスの提供	生体等
科学的知見	22 ponpon CODE／腸内細菌見える化プロジェクト	コニカミノルタ・大阪大学など	腸内フローラの状態を手軽に見える化する新技術。現在は、検便を検査機関に送りDNA解析することが腸内フローラのバランスを知る唯一の方法。これを安く、素早くできるようにし、スマホ連携による生活改善のアドバイス提供を行う。 https://www.konicaminolta.jp/ponponcode/	商品やサービスの提供	生体等

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

① 「新たな科学的知見」に基づく事例

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
科学的知見	23	MY CODE／遺伝子検査サービス	ディー・エヌ・エー	「がん」や「生活習慣病」などに関する遺伝子を唾液で簡単に検査。病気の発症リスクや体質などの遺伝子傾向を知ること、食事や運動などの健康習慣や生活改善に役立てることができる。検査項目は21項目（9,800円）～最大280項目（33,800円）。 https://mycode.jp/	商品やサービスの提供	生体等
科学的知見	24	ユアプロダイエット／遺伝子分析による食事改善プログラム	キーマイン	高精度の業務用遺伝子分析サービス「IDENSIL」を使った遺伝子検査による食事改善プログラム。専属の管理栄養士による「遺伝子による体質に合わせた食事アドバイス」をLINEで行う。 https://www.keymine.co.jp/yourpro-diet	商品やサービスの提供	生体等
科学的知見	25	無料DNAと血液検査／遺伝子検査サービス	ネスレ日本	「ネスレ ウェルネス アンバサダー」の有料コース加入者を対象に、DNA検査や血液検査を無料で行うサービス。検査キットを使って血液や唾液を検査会社に送る。希望に応じて管理栄養士から詳しい食生活アドバイスも得られる。 https://www.itmedia.co.jp/business/articles/1805/28/news075.html	商品やサービスの提供	生体等
科学的知見	26	Mykinso／腸内フローラ検査サービス	サイキンソー	腸内フローラ検査サービス。検査キットを使って便を採取し、検査機関に送る。数週間後に検査結果がわかる。腸内環境改善に向けたアドバイスを医療機関で受けられる「Mykinso Pro」と、アドバイスはないが、自分の腸内細菌叢の状態がわかる「Mykinso Gut Online」がある。 https://mykinso.com/	商品やサービスの提供	生体等

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

② 「新たな技術」に基づく事例

「新たな技術」として、食品の栄養価や人間側の健康状態等を可視化する技術が採用されている例が数多く見られた。また、AI等の情報技術を活用し、これらの分析・統合によって、個人向けの「食と健康」に関するリコメンデーション等を行っている事例も多数存在している。また、健康に良い食材に向けた品種改良の例も複数見られた（米、野菜など）。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
技術	1	カロリエコ／カロリー・栄養素測定機	パナソニック	「近赤外光」により、食品に触れることなく、カロリーや栄養素を短時間で計測。食事管理の手間を大幅に軽減。オリジナル料理も測定できる。 https://gccatapult.panasonic.com/ideas/calorieeco.php	商品やサービスの提供	栄養素
技術	2	カロミル／栄養管理アプリ	ライフログテクノロジー	AIが食事を数値化する栄養管理・ダイエットアプリ。食事を撮影するだけでカロリーを見える化。1日に摂取した食事からAIが食生活改善のアドバイスをくれる。 https://calomeal.com/	商品やサービスの提供	栄養素
技術	3	Health Server／オーダーメイドサプリメントサーバー	ドリコス	医学博士と管理栄養士が監修したアルゴリズムで、その人に必要な栄養素を自動で推算し、その場でサプリメントとして抽出してくれる、世界初のオーダーメイドサプリメントサーバー。 https://healthserver.jp/	商品やサービスの提供	栄養素
技術	4	カロリーチェックAPI／食事管理機能API	ソニーネットワークコミュニケーションズ	独自の食事画像解析技術を用いて、食事の写真を撮るだけで、料理の栄養素を解析できる機能を開発。Web API形式で企業のアプリ・サービスに食事解析、アドバイス機能を簡単に実装できる。 https://iot.sonynetwork.co.jp/service/caloriecheck/#contents	商品やサービスの提供	栄養素
技術	5	AIプラス 食事画像判定・栄養情報提供サービス／栄養管理機能API	日立ソリューションズ・クリエイト	食事の写真画像からAI技術でメニューを自動解析し、食品成分・栄養素を判別するAPIサービス。AIモデルをクラウド上に準備し、顧客の既存システムとAPI連携する。 https://www.hitachi-solutions-create.co.jp/company/newsrelease/2019/0402_01/index.html	商品やサービスの提供	栄養素
技術	6	食ラボ／栄養解析クラウドシステム	ライフロボ	レシピを入力すると200種類以上の栄養素と効能を完全解析できるサービス。どんな料理でも、どのくらいの栄養素があり、カラダにどんな効果があるのかを可視化できる。 https://shokulab.jp/	商品やサービスの提供	栄養素
技術	7	「サプリメントチェック」ネイチャーメイド／食生活サポートサービス	大塚製薬	食事画像解析技術と4,000品目以上の食事データからAIが「食事レポート」を自動作成。食事の写真を撮るだけで複数の料理を同時に解析し、栄養分析できる。自動作成される食事手帳には、摂取カロリー、栄養素の充足率、目的に合わせた栄養バランスがグラフ化される。 https://check.naturemade.jp/	商品やサービスの提供	栄養素
技術	8	LCARBRCK／糖質カット炊飯器	サンコー	糖質成分を除去する独自の炊飯機構により、普通の米を炊くだけで約33%の糖質をカットできる炊飯機。 https://www.thanko.jp/shopdetail/000000003232/	商品やサービスの提供	栄養素
技術	9	バランス日記／食バランスチェックアプリ	日清オイリオ	アプリを共同開発した東京都健康長寿医療センターが高齢者の低栄養予防を目的に考案した10食品群をセルフチェック。バランスの良い食事を推奨・啓発する。 https://www.nisshin-oil.co.jp/balance_app/index.php	商品やサービスの提供	食材
技術	10	スマートアグリフード／IT活用の農業プロジェクト	オプティム	ITを活用して安心して食べられる健康的なコメや野菜をつくる農業支援プロジェクト。AIやドローンを活用して農家の手間を省き、環境にもやさしいスマート農業を推進している。「スマート米」ブランド名で白米、玄米などを販売。 https://smartagri-jp.com/smartagrifood	商品やサービスの提供	食材

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

② 「新たな技術」に基づく事例

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
技術	11	金のいぶき／宮城県産の高機能玄米	宮城県	玄米食のための玄米。通常の玄米の3倍もの大きさを誇る胚芽部分には、抗ストレス作用があるGABAや、酸化防止作用をもつビタミンEなどの栄養成分が豊富に含まれ、白米と同様に簡単に炊くことができる。 https://www.kinnoibuki.jp/	商品やサービスの提供	食材
技術	12	本炭釜KAMADO／金のいぶきモード搭載炊飯機	三菱電機	高機能玄米として話題の「金のいぶき（玄米）モード」を搭載した炊飯機。 https://www.mitsubishielectric.co.jp/home/suihanki/	商品やサービスの提供	食材
技術	13	金賞健康米／新精米法による高栄養白米	幸南食糧	近畿大学農学部と幸南食糧、精米機メーカーのサタケの共同研究開発で生まれた白米。胚芽周辺の栄養成分を残す新精米法「ヘルスキープ製法」を導入した栄養価の高い白米。 http://kohnan.co.jp/challenge/kinsho.html	商品やサービスの提供	食材
技術	14	とらひめ・とらひめ調理器／低糖質加工食品・ヘルスクエア調理家電	タイガー魔法瓶	タピオカ・手作りのこんにゃくなどを原料とする、炊くとご飯になる加工食品「とらひめ」と、とらひめ専用メニューを搭載した炊飯器。白米に比べ、糖質は約47%、カロリーは約50%低減。 https://www.tiger.jp/feature/JPE-A10Z/	商品やサービスの提供	食材
技術	15	ファイトリッチ／品種改良でつくる機能性野菜シリーズ	タキイ種苗	健康維持機能をもつ成分を多く含み、なおかつ食味にすぐれた「機能性野菜」シリーズ。2019年発売の、整腸機能やコレステロールを抑えるペクチン強化オクラ「ヘルシエ」のほか、抗酸化作用で生活習慣病の改善を促すリコピン強化ニンジン「京くれない」、眼精疲労や視力改善作用があるアントシアニン強化ミズナ「紅法師」など様々な野菜がある。 https://www.takii.co.jp/tsk/phytorich/	商品やサービスの提供	食材
技術	16	薬用植物・機能性植物の栽培技術実証研究／栽培技術研究	富士通・千葉大学	輸入に頼っている漢方薬や健康食品などの原料になる薬用植物・機能性植物を、国内で効率的・安定的に供給できる栽培技術を確立させる実証研究。AIを活用して生育状況と栽培環境との関連性を可視化し、生育のための重要な要素を分析する。 https://www.nikkei.com/article/DGXLRSP477584_Y8A410C1000000/	商品やサービスの提供	食材
技術	17	ENRICH MINI TOMATO／高機能ミニトマト	長万部アグリ	東京理科大学と長万部町が連携した地方創生事業の一環から生まれたミニトマト。水分を抑制せず、地元産のホタテ貝殻を有効活用した強いアルカリの培地で栽培する。高糖度で、老化や生活習慣病を予防するリコピンや、抗ストレス作用を持つ GABAなどを豊富に含む。「データプレミアム格付けNo.1認証取得」。 https://www.oshamambe-agri.co.jp/	商品やサービスの提供	食材
技術	18	Deli Softer（デリソフトター）／“やわらか食”家電	GIFMO	さまざまな家庭料理や総菜を、見た目そのままに軟化。嚥下対応食を家庭で簡単にすることができる。 https://xtrend.nikkei.com/atcl/contents/18/00196/00001/	商品やサービスの提供	食品・料理
技術	19	糖質70%オフ・プリン体ゼロ／機能性日本酒	月桂冠	「糖質70%オフ」と「プリン体ゼロ」の二つの機能を同時に実現した日本酒。糖質やプリン体の摂取量を気づかう健康意識の高い人に向けて商品化。日本酒で難しかったプリン体を低減する製法は特許を取得している。 https://www.nikkei.com/article/DGXLRSP452934_R00C17A8000000/	商品やサービスの提供	食品・料理
技術	20	あいーと／ソフト食宅配サービス	イーエヌ大塚製薬	「酵素均浸法」など独自技術で形や味を残したまま、舌でくずせるやわらかさに仕上げた食事の宅配サービス。通常の食事を摂ることができない人の「食べる機能」と「栄養摂取」を支援。 https://www.ieat.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
技術	21	カロリーママ／健康アドバイスアプリ	リンクアンドコミュニケーション	AI管理栄養士と一緒にダイエットするアプリ。食事の写真を撮って登録すると、すぐに食事のアドバイスが返ってくる。カロリー計算のほか、栄養バランスや食事内容の良いところ、気をつけることもアドバイスしてくれる。カロリーコントロールコース、糖質制限コースが選べる。 https://caloriemama.net/	商品やサービスの提供	メニュー
技術	22	FiNC（フィンク）／ヘルスクエア、フィットネスアプリ	FiNC Technologies	毎日の体重・歩数・食事、睡眠時間などのライフログをもとに、AIが利用者にマッチした美容・健康メニューを提供。食事は写真撮影するだけでカロリーを計算してくれる。「Google Playベストオブ2018 自己改善部門大賞」 https://finc.com/	商品やサービスの提供	メニュー

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

② 「新たな技術」に基づく事例

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
技術	23	CALNA（カルナ）／AI食生活サポートアプリ	meuron	人工知能を活用し、会話を通じて一人一人のライフスタイルや趣味嗜好を学習し、最適な食事の提案や体重予測を行う。食事は700万通りのメニューから提案。 https://calna.me/naniquo/	商品やサービスの提供	メニュー
技術	24	リア食「食卓評価スコア」／食生活情報の収集・提供サービス	共同印刷	生活者から収集した食事画像を「理想栄養バランス」「糖質コントロール」「筋力アップ」「ダイエット（減量）」の4つの切り口で分析・評価。得られたリアル情報をマーケティングデータとして企業に提供するサービス。 https://www.kyodoprinting.co.jp/release/2019/20190828-3660.html	商品やサービスの提供	メニュー
技術	25	conomaeal(このみる)／食のレコメンデーションアプリ	ニチレイ	味や香りのほか、その時の体調や気分などの心理的要素も影響するといわれる「おいしさ」を、食の嗜好性を分析して見える化し、その人にあったメニュー提案を行うレコメンデーションプログラム。2020年にサービス開始予定。 https://www.nichirei.co.jp/newbiz/biz002/	商品やサービスの提供	メニュー
技術	26	糖質ダイエットモニタ／小型糖質測定機	京セラ	手首にあてるだけで糖質を推定する世界初の技術。スマートフォンと連携させ、デバイスを手首付近の脈に押し当てて脈波を測定。測定データを解析して糖代謝をスマホアプリに表示する。「CEATEC AWARD 2019」スマートX部門の準グランプリ受賞。 https://www.kyocera.co.jp/rd-openinnovation/catalog/toshitsu-diet.html	商品やサービスの提供	生体等
技術	27	ベジチェック／野菜摂取充足度測定機	カゴメ	センサーに手のひらを当て、数十秒で皮膚のカロテノイド量を測定。この値から野菜摂取の充足度（0.1～12.0）と野菜摂取量の推定値(g)をスマホ、タブレットに表示する健康増進支援ツール。 https://www.kagome.co.jp/library/products/healthcare/news/pdf/20190626001.pdf	商品やサービスの提供	生体等
技術	28	Vita Note（ヴィタノート）／栄養状態がわかる尿検査キット	ユカシカド	ビタミン、ミネラル、たんぱく質、酸化ストレスなど15種類の栄養吸収量（過不足）がわかる尿検査キット。自宅で採尿して郵送すると、PCやスマホで栄養状態をチェックできるほか、おすすめの食品やアドバイスで生活改善ができる。 https://vitanote.jp/	商品やサービスの提供	生体等

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

③ 「新たなサービス」に基づく事例

健康習慣をサポートするため、定額制（サブスクリプション制）、定期配送、職場での健康な食の提供等に取り組む例が見られる。また、科学的知見や新技術を活用しつつ個人々人への最適な食等をパーソナライズして提案するサービスが多数存在している。さらに、旅行やスポーツとの掛け合わせにより、健康体験を提供する事例も複数見られる。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
サービス	1	wellvis（ウェルビス）／医師監修サプリメントのサブスクリプション	メディアジーン	スマートエイジングをコンセプトに、Web上の医師監修によるチェックリストの結果から、生活習慣の改善すべき点をアドバイスし、サプリメントを定期購入する仕組み。 https://www.wellvis.jp/	商品やサービスの提供	栄養素
サービス	2	SIRU+（シルタス）／栄養管理アプリ	シルタス	スーパーのポイントカードを登録すると、買ったものの栄養がわかるアプリ。ユーザーの栄養傾向や食の好みにあわせ、最適な食材やレシピを提案する。 https://sirutasu.com/	商品やサービスの提供	食材
サービス	3	HenoHeno／フローズンフルーツによる福利厚生	デイブレイク	国産・無添加の、産地との提携による一口サイズの様々なフローズンフルーツをオフィスに届ける。社員の福利厚生と、フードロス削減がテーマ。特殊冷凍技術により、凍結状態でもサクサク噛める新食感を売りにしている。 https://henoheno.jp/	健康経営	食材
サービス	4	ウェルネス貯金（ウェルちょ）／健康増進をテーマにしたポイントサービス	グルーヴァース	ブロックチェーンを活用した健康増進ポイントサービス事業。買い物をしてポイント「エール」を貯め、エールはリラクゼーション、薬局、レストラン、美容、フィットネスなど、ウェルネスをサポートするサービスに利用できる。スマホアプリで対象商品のQRコードを読み取る。 https://www.wellcho.com/	商品やサービスの提供	食材
サービス	5	タマチャンショップonline／健康志向食品オンラインストア	九南サービス	宮崎県都城市に拠点を置き「しあわせ食を、九州から。」のキャッチフレーズで人気の通販サイト。ナッツ類・雑穀やスムージー粉末、化粧品、オリジナル商品まで「健康」をテーマにした食を中心に幅広く取り扱っている。実店舗も展開。 https://tamachanshop.jp/online/	商品やサービスの提供	食材
サービス	6	ヘルシースタンド朝食ウェル便／オフィスコンビニ	ヘルシースタンド	フルーツ、低糖質パン、おにぎり、無添加ヨーグルト、野菜ジュースなどを設置した冷蔵庫に毎日届けるサービス。健康増進のほか、朝方勤務推進や午前中のパフォーマンス向上につながることをアピールしている。 https://www.healthy-stand-japan.com/well-being	健康経営	食材
サービス	7	医学会キッチン オーソモレキュラー／ドクター監修レストラン	ステーキ听（ポンド）	オーソモレキュラー医学会が監修するレストラン。季節ごとに医学会に所属する約10名の医師や薬剤師がレシピ作りに参加し、健康寿命、ダイエット、アンチエイジングなどの効果をめざしたメニューを監修している。 https://crea.bunshun.jp/articles/-/13338	商品やサービスの提供	食材
サービス	8	寝かせ玄米ごはんパック／レトルト玄米ご飯	結わえる	白米に比べて機能性に優れる3種類の玄米を配合し、独自製法で炊き上げた、玄米ごはん。雑穀入りで、レトルト殺菌により、常温（未開封）で1年間保存。 https://www.nekase-genmai.com/brand-genmai-retort	商品やサービスの提供	食材
サービス	9	TOKYO FOOD LAB／食のイノベーション拠点	東京建物	2019年に東京・京橋にオープンした、食でイノベーションを起こすための実証実験・社会実装の場。植物工場兼研究施設と、一流シェフの知見を学べる食関係者のイノベティブコミュニティ拠点が入居。世界の栄養問題解決に向け「ビタミンを多く含むレタス」など、生産性だけでなく、野菜の栄養価を高める研究に取り組む。 https://project.nikkeibp.co.jp/ESG/atcl/case/00030/	商品やサービスの提供	食材
サービス	10	OFFICE DE YASAI／オフィスコンビニ	KOMPEITO（コンペイトウ）	オフィスに設置した冷蔵庫に、管理栄養士監修の産直野菜、旬のフルーツ、地方の六次産品などを届け、従業員の福利厚生として、1個100円からの手頃な価格で提供する。「オフィスでやさい」と「オフィスでごはん（冷凍）」の2コースがある。1500社以上の導入実績。 https://www.officedeyasai.jp/	健康経営	食品・料理

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

③ 「新たなサービス」に基づく事例

分類軸 1	取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
				取組のタイプ	分類軸 2
サービス	11 オフィスおかん／オフィスコンビニ	OKAN	オフィスに専用冷蔵庫や料金箱を設置。家庭の味、旬の味覚を配達し、従業員は安価に購入できる。不足しがちな魚や野菜も組み合わせできるメニュー構成。添加物控えめで食の安全・安心にこだわる。2000社以上の導入実績。 https://office.okan.jp/lp/20180919/?utm_source=google&utm_campaign=cpc_google_1805_ordinary&utm_medium=cpc	健康経営	食品・料理
サービス	12 ネスレウェルネスアンバサダー／通販定期便サービス	ネスレ日本	コーヒーマシン「ドルチェグスト」を無料レンタルして「ウェルネス抹茶」などのスムージーカプセルを定期購入するもの。ビタミンやミネラルを配合するなど「健康」を全面に打ち出した定期便サービス。 https://shop.nestle.jp/front/contents/ambassador/wamb/	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	13 マッスルデリ／食事デリバリーサービス	Muscle Deli	「からだづくり＝運動×食事」との考えから、トレーニングをしている人や、からだづくり、ボディメイクに取り組む人に最適な栄養素の食事を全国に届けるサービス。脂肪を減らし、筋肉を増やす食事を提供。 https://musclemeli.co.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	14 ごちくろNOW／デリバリー型社食サービス	スターフェスティバル	健康的な食事で社員の福利厚生を図りたい企業に、栄養バランスのとれた選べる日替わりランチ（弁当）を届ける。当日10時まで注文可能。 https://gochikurunow.com/lp/?gclid=Cj0KCQiAqY3zBRDQARIsAJeCVxMxAKj-I7Af1eg1HY4sfq_I5i8whGsljwNUundyeJqPbCconu7Z4aAm5FEALw_wcB	健康経営	食品・料理
サービス	15 サブスク／組み合わせ自由なサプリメントのサブスクリプション	CMサイト	25種類の人気サプリメントの中から月額料金を支払うことで4種のサプリメントを、毎月自由に選択できる。4種どれを選んでも月額2,980円(送料無料、税別)。毎月30バックが届く。 https://supsc.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	16 タニタ生活体感ツアーin 休暇村 近江八幡／健康ツアー	タニタ・読売旅行コラボ企画	「タニタ社員食堂」で話題のタニタがプロデュースする2日間。タニタが提案する健康習慣を体感するツアー。専門の講師によるウェルネスセミナー、健康管理セミナーをはじめ、タニタスタッフが健康チェックを行う。食事はタニタ社員食堂のメニューを地元食材を使って提供する。 https://www.yomiuri-ryokou.co.jp/muchu-site/tanita/	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	17 TAVENAL「Fit Food Biz」／デリバリー型社食サービス	AIVICK	様々なアプローチで健康意識の向上をサポートする健康経営支援サービス。ウェルネスチェック、健康ワークショップ開催、そして「法人最適食」と呼ぶ、医師・管理栄養士監修による、糖質量を3段階に分けた弁当を健康レベルに応じて提供している。 https://tavenal.com/ffb	健康経営	食品・料理
サービス	18 KIRIN naturals／健康経営サポート	麒麟	オフィスに届けられるスムージーと、企業で開催する多様な健康セミナーを通じて、従業員の健康的な食習慣の実現とヘルスリテラシーの向上をサポートする。 https://k-naturals.jp/lp5?utm_source=goo_gsa&utm_medium=cpc&utm_campaign=NTRLs_springcampaign_200303&utm_content=CLICK_NTRLs_goo_gsa_all_all_broad_td_0076&gclid=EAJaIQobChMIgZq8_M6H6AIVVD5gCh2jjwTmEAMYASAAEgI-afD_BwE	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	19 タマチャンショップ「みらいの完全栄養食ダイエット」／完全栄養食	九南サービス	「ダイエットを健康にしたい」というコンセプトで開発したパウダータイプの完全栄養食。砂糖不使用、無着色、無香料、栄養機能性食品、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、葉酸、ビタミンC、ビタミンEを配合。サブスクリプションで販売、人気を博している。 https://tamachanshop.jp/online/201911/14595#lp_area	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	20 nosh（ナッシュ）／食事制限専門の宅配食	ナッシュ	管理栄養士と一流シェフによって作られた健康的な食事を冷凍し、サブスクリプションで週1回定期宅配。70品以上ある全て糖質90%オフの食事、スイーツを厳選している。パッケージは環境に配慮し、原材料は全て天然資源。 https://nosh.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

③ 「新たなサービス」に基づく事例

分類軸 1	取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
				取組のタイプ	分類軸 2
サービス	21 ウェルネスダイニング／食事制限専門の宅配食	ウェルネスダイニング	食事制限をしたい人に向けた宅配食。調理済みの食事（主食1品＋副菜3品）が冷凍でまとめて届く。カロリー、塩分、たんぱく質、糖質など、各制限食のほか、栄養バランスを図った食事メニューもラインナップしている。 https://www.wellness-dining.co.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	22 Mealthy／食習慣改善サポート、健康経営サポート	Mealthy	ICTを活用した企業の健康経営や、健保組合向けサポート。大手企業の40歳以上の従業員を中心に食習慣改善指導を行っており、高い継続率、体重減少、血糖値の改善を実現している。 https://mealthy.co.jp/	健康経営	食品・料理
サービス	23 ヘルシースタンドランチプログラム／デリバリー型社食サービス	ヘルシースタンド	厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」をクリアした、日本初の「スマートミール認証」を取得している置き型弁当販売システム。スマートミール認証弁当は1食600円で、導入企業は2,000社を超えている。 https://www.healthy-stand-japan.com/healthy-lunch-program	健康経営	食品・料理
サービス	24 hapius（ハピウス）プロジェクト／社員食堂を活用した社員の健康増進	コクヨ	社員食堂での食事を通じた健康づくりと、「野菜生産者の応援」「障害者の就労支援」という社会貢献にもなる仕組み。野菜づくりを通じた障害者の就労支援を行っている特例子会社と連携し、塩分を抑え、1日分の野菜が摂れるメニューなどを開発。 https://www.kokuyo-furniture.co.jp/blog/solution/2013/12/post-45.html	健康経営	食品・料理
サービス	25 ABC HEALTH LABO／食と健康のサポート事業	ABC Cooking Studio	ABCクッキングスタジオのヘルスケアビジネス推進チームが、企業や自治体の食を通じた健康づくりをサポートする。レシピ提案や健康に関するコラム執筆・監修、セミナー、料理レッスンなどを行っている。 https://www.abc-cooking.co.jp/labo/	商品やサービスの提供	食品・料理
サービス	26 カラダかわるNavi／企業向け健康アドバイスアプリ	リンクアンドコミュニケーション	企業・健保・自治体などの健康経営、従業員の健康づくりをサポートする健康アドバイスアプリ。毎日の食事や運動・睡眠などのライフログを記録でき、AIによるアドバイスを提供する。6,000社以上の企業・健保の導入実績。 https://www.karadakawarunavi.linkncom.co.jp/	健康経営	メニュー
サービス	27 旅to健康／ヘルスツーリズム	JTBガイアレックス	ヘルスツーリズム認証取得プログラムをベースに旅行をシリーズ化。料理のほか、温泉、森林浴、ウォーキング、サイクリング、スポーツ参加など、旅と健康体験を組み合わせている。 https://www.jtb.co.jp/sports/sit/tabiken/index.asp	商品やサービスの提供	メニュー
サービス	28 食事・栄養の個別指導スクール／生活改善メニューの提供	LEALEA	管理栄養士・栄養士が各店舗に常駐するフィットネスクラブを運営。そこで知識を持った専門家の直接指導のもと、食や栄養、運動のパーソナライズされた生活習慣改善メニューを提供している。 https://www.lealea.jp/school/nutrition/	商品やサービスの提供	メニュー
サービス	29 健康道場／健康コンセプト商品・サービス	サンスター	同社の福利厚生施設「健康道場」で実践していた健康づくりのノウハウを商品・サービスに展開。健康志向食品の提供のほか、健康に良いレシピやストレッチ法など情報発信や、ヘルスツーリズム認証取得ツアーなども行っている。 https://www.kenkodojo.com/	商品やサービスの提供	メニュー
サービス	30 健康社食アプリ／食事管理アプリ	エムサービス	登録された健診データなどをとくに、社員食堂のメニューから「オススメ」を個別提案するリコメンド機能を備え、手軽な食事管理を実現。また、社員食堂での食事履歴や栄養成分値の自動集積機能も備える。 https://www.aimservices.co.jp/release/2018/09/post-67.html	健康経営	メニュー
サービス	31 Vegewel／ベジタリアン対応のレストラン情報サイト	フレンパシー	ベジタリアン対応の日本全国のレストラン情報を多言語で提供。ベジタリアンメニュー、ヴィーガンメニュー、グルテンフリーメニューの有無などを店ごとに紹介している。 https://vegewel.com/	商品やサービスの提供	食文化
サービス	32 ワタミオーガニックランド／農業テーマパーク	ワタミ	日本初のオーガニックテーマパーク。陸前高田市の約23haの広大な敷地で、畑作や畜産を体験できるとともに、農作物の生産、加工品生産、販売までを手掛ける6次産業モデルの拠点。日本最大級の野外音楽堂も整備する。 https://smartagri-jp.com/news/1114	商品やサービスの提供	食文化

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

③ 「新たなサービス」に基づく事例

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
サービス	33	ベネフィット・ステーション／健康経営サポート	ベネフィット・ワン	健康診断から保健指導、企業の健康経営までをワンストップで提供。「病気になった後のケア」よりも「病気にならないためのケア」に注力し、全国規模のネットワークを生かして健康増進・健康維持に役立つサービスを展開している。 https://www.bohc.co.jp/	健康経営	食文化
サービス	34	パーソナルワン／オーダーメイドサプリメント	ファンケル	食習慣や生活習慣に関するアンケートと尿検査から栄養状態を分析し、最適なサプリメントをオーダーメイドで提供するサービス。検査結果をもとにその人にあったサプリメントが提案されるので、必要なサプリを選び注文する。 https://www.fancl.co.jp/healthy/personalone/	商品やサービスの提供	生体等

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

④ 「新たな価値観」に基づく事例

かつての健康食は、錠剤のものや特定の生産物など、栄養素や食材のレベルに焦点が向けられたものが多かった。一方近年においては「食と健康」との間の新たな関係が模索される中で、食品や料理に関する考え方の変化が見られ、例えばラーメンや牛丼など、食品・料理レベルにおいて、健康をテーマとした製品等が提供されるようになっている。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
価値観	1	ぬちまーす／低塩分の食塩	ぬちまーす	一般の食塩よりも塩分が25%低く、21種のミネラルが含まれる、海水のみを原料とする食塩。ミネラルの中でも、不足しがちなマグネシウムは、一般の食塩の200倍含まれている。「食と健康アワード2019」の一般食品部門で特別賞受賞。 https://www.kenkobiday.site/store/nuchi-masu	商品やサービスの提供	栄養素
価値観	2	COMP／完全バランス栄養食	COMP	必須アミノ酸、必須脂肪酸、ビタミン、ミネラル、食物繊維など、健康に欠かせない必須栄養素を配合した、完全バランス栄養食。「すべての栄養素を、好きな時に、好きなだけ。」をコンセプトに、グミ、パウダー、ドリンクのバリエーションを展開。 http://www.comp.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	3	NatuMeat（ナチュミート）／代替肉製品	日本ハム	健康志向や動物保護の観点から欧米で普及が進む代替肉製品。大豆やコンニャクを使用して、ハム、ソーセージ、ハンバーグ、キーマカレーなど5品を商品化。 https://www.nipponham.co.jp/news/2020/20200226/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	4	UPGRADE Plant based kitchen／代替肉レストラン	不二製油	50年以上前から大豆ミートの開発を手がけ、国内トップシェアをもつ同社が大丸・心斎橋店にオープンさせたレストラン。大豆ミートを使用したハンバーグや唐揚げ、ラザニア、サラダ、デザートなどを提供。 https://www.upg-pbk.com/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	5	BASE FOOD／完全栄養の「主食」	ベースフード	26種のビタミンやミネラル、たんぱく質、食物繊維など、からだに必要な栄養素をバランスよく配合した完全栄養の主食。パンとパスタがある。 https://basefood.co.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	6	玄米のダールカレー＆ココナッツチキンカレー／食塩不使用カレー	ローソン	2020年3月、味付けや原材料に食塩・化学調味料を使用せずに開発した「玄米のダールカレー＆ココナッツチキンカレー」（税込550円）をナチュラルローソンで発売（1万食）。今後も新商品開発や販売エリア拡大を予定。 https://www.rvutsuu.biz/commodity/m030547.html	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	7	ZERO MEAT／代替肉製品	大塚食品	肉を使用せず、低カロリー・低食質を全面に打ち出したハンバーグやソーセージ。「肉じゃないのにそこそこ美味しい！」をキャッチフレーズに展開している。 https://zeromeat.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	8	「特定保健用食品の表示に関する公正競争規約」策定への取り組み／業界ルール	公益財団法人日本・健康・栄養食品協会	1000品目以上、6000億円の市場規模となっているトクホについて、消費者庁と公正取引委員会の認定を受けて設定する「公正競争規約」を2020年度の運用開始に向けて準備。規約策定が表示の健全化と、トクホに対する消費者の信頼感向上につながるとしている。 http://www.jhnfa.org/news-0237.html	社会貢献	食品・料理
価値観	9	All in PASTA、All-in NOODLES／完全栄養の即席麺	日清食品	即席麺の日清食品が作った、一日に必要なビタミン、ミネラル、食物繊維の3分の1が一食に入った糖質オフの乾燥パスタ、ヌードル。味や食べ応えあるボリュームにもこだわっている。 https://www.allinseries.jp/	商品やサービスの提供	食品・料理

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(1) 国内事例の紹介

④ 「新たな価値観」に基づく事例

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
価値観	10	Huel／完全栄養食	Huel	リーズナブルで、動物や環境への影響を最小限に抑えた、便利な完全栄養食。1000万食以上を売り上げている。ヴィーガンかつラクトースフリー（無乳糖）、GMO（遺伝子組み換え作物）フリー。 https://jp.huel.com/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	11	サラ牛・ペプ牛・GABA牛／吉野家初の機能性表示食品	吉野家	吉野家が作った機能性表示食品の牛丼の具材。糖の吸収を抑えるサラシノール入りの「サラ牛」、中性脂肪を抑えるグロビンペプチド入りの「ペプ牛」、抗ストレス作用があると言われるGABA配合の「GABA牛」のラインナップがある。 https://www.yoshinoya.com/news/2018/news20180219/	商品やサービスの提供	食品・料理
価値観	12	「健康な食事・食環境」認証／スマートミール推奨認証制度	日本栄養改善学会、日本給食経営管理学会など13学会等のコンソーシアム	13学会等で行っている認証制度。外食・中食・事業所給食で、栄養バランスのとれた食事「スマートミール」を継続的に健康的な空間で提供している店舗や事業所を認証する。2018年度の第1回から第3回までに304事業者が認証されている。 http://smartmeal.jp	社会貢献	食品・料理

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(2) 海外事例の紹介

① 「新たな科学的知見」に基づく事例

「新たな科学的知見」に基づく事例としては、腸内細菌叢に関わる事例、GI値等糖質に係る取組が数多く見られた。また、個々の食材の機能性等に係る調査も多数実施されている。これらを背景として、栄養素、食材、食品・料理レベルでの取組の比率が高くなっているのも特徴である。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
科学的知見	1	Diet Fit (DNA Fit) / 遺伝子検査健康サービス	23 and Me 社・米国カリフォルニア	遺伝子情報から個々にベストマッチする栄養・食事・健康方法を推奨し、自己ベストを実現するためのサービス 類似サービスは多々あるが、世界で一番ユーザーが多く、定評もある。	商品やサービスの提供	生体等
科学的知見	2	DASH Diet (ダッシュダイエット) / 医学的根拠に基づく新しい食事療法	アメリカ合衆国	高血圧を予防し改善することを目的とした食事療法 DASH=Dietary Approach to Stop Hypertension アメリカ合衆国保健福祉省のアメリカ国立衛生研究所に属する国立心肺血液研究所 (NHLBI) が考案し、広く一般市民に推奨する取組	社会貢献	食文化
科学的知見	3	地中海式食事療法	イタリア・ギリシャ・フランスの伝統料理で健康増進	地中海諸国 (イタリア・ギリシャ・南フランス) では、北欧や米国に比べ心筋梗塞など心血管病の発症率が3分の1以下で、がんなどすべての病気の死亡率が一番低い。米国農務省が研究を重ね、一般に推奨することとなった	社会貢献	食文化
科学的知見	4	Udo's Oil (ウドズオイル) オメガ3・6・9 不飽和脂肪酸を手軽に摂取し健康の維持改善		青魚に含まれるオメガ3,6,9などの不飽和脂肪酸を魚からではなく有機植物から摂取・濃縮し、カプセルに詰め日々の食事に加えることで健康に寄与する取組	商品やサービスの提供	栄養素
科学的知見	5	Flax Seed(亜麻仁) / 健康に良い世界の種		亜麻仁は、人類が最初に栽培を始めた植物であり、健康増進に役に立つ必須脂肪酸であるオメガ3系α-リノレン酸やファイトケミカルに富み、食物繊維と蛋白質も多く含有するため現代でも研究結果により、世界的に日常食として取り入れられている	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	6	世界の生鮮食物の中で第2番目に栄養価の高いチェリモヤ		The most nutritious foods (BBC) で1000を超える生鮮食品の中から第2位にランキングし世界の注目を集めるフルーツ	商品やサービスの提供	食材
科学的知見	7	Eat More Color (もっと色を食べよう)	アメリカ心臓協会	日常の食から健康を維持・増進できるように、野菜と果物に含まれる天然の色に着目し、分かりやすく区分しポスターにする等して情報を発信	社会貢献	食材
科学的知見	8	Food4Meプロジェクト / 個人向けの栄養分析	EUFIC	EUが出資するFood4Meプロジェクトは、個別の栄養アドバイスをインターネットで配信 WHOが食生活に起因する成人病を予防する目的で、特定の遺伝子情報に起因する食事関連の情報を提供	社会貢献	食文化
科学的知見	9	Eat 4 Health (食べて健康)	政府主導の食と健康 (オーストラリア)	オーストラリア政府が国民にとって最適と思われる食事ガイドを公式HPで発表 https://www.eatforhealth.gov.au/	社会貢献	食文化

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(2) 海外事例の紹介

② 「新たな技術」に基づく事例

「新たな技術」として、食品の栄養価や人間側の健康状態等を可視化する技術が採用されている例が数多く見られた。また、AI等の情報技術を活用し、これらの分析・統合によって、個人向けの「食と健康」に関するリコメンデーション等を行っている事例も多数存在している。また、健康に良い食材に向けた品種改良の例も複数見られた（米、野菜など）。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
技術	1	OPEN FOOD FACTS (オープン栄養素)	スマートフォンアプリ (フランス共和国)	食品のバーコードを読み取り、栄養素や食品添加物、アレルギー物質等の管理を行うフランスのアプリケーション。フランスの栄養品質、Nutri Scoreを「A」から「E」の5段階で表示 地球温暖化対策のためのローカーボン度も分かる(フランス環境エネルギー庁のデータベース利用)	商品やサービスの提供	栄養素 食材
技術	2	Digital Food Lab	フランスにおけるフードテック調査結果	フードテックが人々の食と健康に役立つことを短期・中期・長期で端的にまとめ公開	社会貢献	食品・料理

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(2) 海外事例の紹介

③ 「新たなサービス」に基づく事例

健康習慣をサポートするため、定額制（サブスクリプション制）、定期配送、職場での健康な食の提供等に取り組む例が見られる。また、科学的知見や新技術を活用しつつ個人々々への最適な食等をパーソナライズして提案するサービスが多数存在している。さらに、旅行やスポーツとの掛け合わせにより、健康体験を提供する事例も複数見られる。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
サービス	1	NOOM(ヌーム)	スマートフォンアプリ（アメリカ合衆国）	「ずっと続けられる」パーソナライズされたプログラム 人々の食と健康との関わり方をより強くする手助けするための有料アプリケーション 個人の食習慣や行動特性に基づいて何をどのように食べるかという提案とコーチング機能あり	商品やサービスの提供	メニュー
サービス	2	Healthy Out (ヘルシーアウト)	スマートフォンアプリ（アメリカ合衆国）	「健康的な外食」が基本コンセプト 外食が多くなりがちな現代生活でもヘルシーメニューを提供するレストランを検索 メニューのカロリー、栄養素も一目で分かる	商品やサービスの提供	メニュー
サービス	3	Taste of Healthy Eating	健康的に食べることを学ぶ（欧州・フランス）	2019年11月よりフランスで週に1回の野菜給食が義務化され、それに対応すべく栄養士監修の美味しくて健康に資する10の新メニューを毎月50人の子どもたちがテストし、給食・社食として採用する	社会貢献	メニュー
サービス	4	子供向け食育マンガ本の無料配布	SOPEXA フランス食品振興会	SOPEXAは、「International Communication Agency 100% dedicated to Food, Drink, Lifestyle」をコーポレートスローガンとする食に特化した唯一のグローバルPRであり、大手優良企業を顧客に持ち、潤沢な資金で子どもの健康に特化した食育を展開している。	社会貢献	食文化
サービス	5	SODEXO ソデクソ/ 遠隔医療と食		ソデクソ社は、「生活の質を向上させる」をモットーとし、学校・企業・公的施設へのフードサービスを中心とした幅広いサービスを提供する多角経営企業である。個人や組織のパフォーマンス向上に必要不可欠であるQOL向上に重点を置いており、糖尿病予防プログラムにモバイルアプリを導入。	商品やサービスの提供	メニュー
サービス	6	ヒーリングスクール / 食生活・体質改善短期合宿プログラム	（韓国）	「自分の病気は自分で治す」（未病を含む）がコンセプト。短期合宿型でスタート時に個人目標を設定し、心身に生ずる日々の変化に気づくよう自己観察と記録と振り返りを繰り返し、習慣化させる。	商品やサービスの提供	メニュー

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(2) 海外事例の紹介

④ 「新たな価値観」に基づく事例

かつての健康食は、錠剤のものや特定の生産物など、栄養素や食材のレベルに焦点が向けられたものが多かった。一方近年においては「食と健康」との間の新たな関係が模索される中で、食品や料理に関する考え方の変化が見られ、例えばラーメンや牛丼など、食品・料理レベルにおいて、健康をテーマとした製品等が提供されるようになっている。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
価値観	1	Flexitarian Diet (準菜食) / 植物性たんぱく・油脂への置き換え食事療法	(アメリカ合衆国)	ヴィーガン食などの完全菜食は食事制限が厳しく、耐えがたい人もいるが、本食事療法の基本的には野菜中心であり、植物性たんぱくと油脂であれば制限なく摂取でき、また時々肉・魚も食べられるため最も続けやすく、精神的な負担の少ない食事療法と言える。	社会貢献	食文化
価値観	2	Paleo Diet (パレオダイエット・原始人食) / 人間の原点回帰食		原始時代の人間の食生活、野草と野生動物を中心とした食生活を真似て、農耕や牧畜に頼らず日常的に入手できる魚貝類、鳥類・卵類、小動物、昆虫、野菜、果物、ナッツ、きのこを中心とした食事、原点回帰的な食事で健康増進を目指すもの	社会貢献	食文化
価値観	3	オーガニック・カカオニブ / 間食で肥満を防止	(フランス)	どうしても自分の好きな物やおやつをやめられないのであれば、健康によい間食で肥満を防止し、健康増進につなげようという逆転の発想法	商品やサービスの提供	食材
価値観	4	Huel(ヒュエル) / 未来の食	(イギリス)	Huelは、ヒトが健康を維持するために必要な栄養素を一度に摂取することができる完全栄養食環境と健康の両方を実現することができるため世界の注目が集まっている 開発者は、栄養と食事の分野で25年以上の経験を持つ登録栄養士のジェームズ・コリアー	商品やサービスの提供	食品・料理

4. 「食と健康」に係る先進事例調査における参考資料

(2) 海外事例の紹介

⑤その他

かつての健康食は、錠剤のものや特定の生産物など、栄養素や食材のレベルに焦点が向けられたものが多かった。一方近年においては「食と健康」との間の新たな関係が模索される中で、食品や料理に関する考え方の変化が見られ、例えばラーメンや牛丼など、食品・料理レベルにおいて、健康をテーマとした製品等が提供されるようになっている。

分類軸 1		取組名	事業主体	取組の概要	取組の内容	
					取組のタイプ	分類軸 2
	1	Dates Sugar (ナツメ糖)/健康によい天然の砂糖		ナツメヤシの実の重量の60%はスクロースであり、サトウキビやビート砂糖よりも高い糖度を持っており、黒砂糖に代わる天然で健康によい砂糖として中近東・アフリカでは家庭でも作られるほど一般的で近年では先進諸国でも白砂糖・はちみつに置き換えて製菓等で使用される	商品やサービスの提供	食材
	2	モリンガ（奇跡の木）で美容と健康増進		モリンガは、インド北西部のヒマラヤ山脈南麓を原産とし、オーストラリアやインドネシア等の温暖な地域で広く栽培されている常緑の薬用植物広く栽培されている	商品やサービスの提供	食材
	3	Cricket Flour（クリケットフラワー）/ グルテンフリーの未来の粉		未来の食をパウダー状にすることで一般に普及させ、健康増進と地球温暖化防止に役立てる取り組みのひとつ	商品やサービスの提供	食材
	4	Beyond Meat /完全植物性の人工肉	(アメリカ)	植物性タンパク質を原料として肉を模倣した食品Beyond Meatを開発 エンドウ豆や「畑の肉」とも呼ばれる大豆を原料として、動物の肉を使用せずに、鶏肉、豚肉、牛肉の味や食感を模倣した食品を提供	商品やサービスの提供	食材

本調査は農林水産省大臣官房政策課からの委託を受けて、株式会社パソナ農援隊が調査を担当した。