

良質なタンパク質をかまぼこ製品（魚肉練り製品）で フィッシュプロテインの重要性を訴求

一般社団法人日本かまぼこ協会（東京都千代田区神田佐久間町3-37）は、今年11月15日の「かまぼこの日」を皮切りに、かまぼこ製品（魚肉練り製品）が、良質なタンパク質を含むことから、「フィッシュプロテイン」をキーワードとし、健康志向の高まる国内での需要を更に促進する活動を行なっていきます。

フィッシュプロテインの認知拡大として、消費者が目で見えてすぐにわかりやすいロゴと共に協会の活動内容やタンパク質の重要性についてわかりやすく解説したホームページを開設。今後、国内スーパーマーケット、販売店などでは、ロゴ付きのシールをつけてかまぼこ製品を販売するなどの活動を行なっていきます。



「フィッシュプロテイン」として、ひと目でわかりやすいロゴを作成。このロゴは、日本かまぼこ協会が定める魚肉タンパク質の基準量を満たしているというマーク（商標登録出願中）とします。ホームページを新たに作り、フィッシュプロテインの魅力と重要性、かまぼこ製品を使ったおすすめレシピを紹介。SNSとも連動し、消費者がかまぼこ製品の新しい魅力や情報をわかりやすく理解できるように、イラスト、グラフ、写真と共に解説しています。



URL: <https://www.nikkama.jp/fishprotein/>



【開発背景】

- ヒトの身体の20%は、タンパク質です。身体を形成している約60兆個の細胞の主成分で、筋肉、皮膚、毛髪、爪、骨もタンパク質でできています。ところが、現代人の平均的な食生活の中で、タンパク質が最も不足している傾向にあります。特にダイエット志向の高い女性にとっては、良質なタンパク質を含むかまぼこ製品（魚肉練り製品）は、手軽に毎日タンパク質を摂取できる加工食品として見直されています。
- ヒトの筋肉量は、40代を境に急激に減少します。それにより、中年、高齢者間で筋肉量が減少し、筋力や身体機能の衰えが様々な疾患を誘発する「サルコペニア」が問題となっています。健康寿命を伸ばすためにも、日頃から良質なタンパク質を摂取することが健康づくりに寄与するとされています。
- かまぼこ製品（魚肉練り製品）には、現代人の健康をささえる、大きなキーワードとも言える「タンパク質」とタンパク質を構成している20種類のうちの体内では作りだせない必須アミノ酸がバランスよく含まれています。

フィッシュプロテインと共に訴求していきたいポイント

1. 手軽にパッと栄養補給

フィッシュプロテインとは、「魚由来のタンパク質」のこと。タンパク質は、糖質や、脂質と合わせて三大栄養のひとつです。良質のタンパク質が豊富で、消化もしやすいかまぼこ製品なら手軽にパッと栄養補給をすることができます。

2. アミノ酸の黄金バランス

かまぼこ製品（魚肉練り製品）には、人の体内で合成できない9種類の必須アミノ酸がバランス良く含まれています。いつもの食事にかまぼこ製品を取り入れるだけで、タンパク質の有効性を高めることができます。

3. 消化によく、体内吸収されやすい

かまぼこ製品（魚肉練り製品）は、魚肉をペースト状にしているため、筋肉繊維がしっかりつぶされていて、消化に良いとされています。脂質も少ないので、間食や夜食にもおすすめ。スポーツをしている方やご年配の方にも安心して毎日お召し上がりいただけます。

日本かまぼこ協会について

かまぼこ、ちくわなどの製造業者による業界唯一の全国組織として1940年12月9日に設立。その後、「全国水産練製品協会」を経て、2019年4月3日に「一般社団法人日本かまぼこ協会（日かま協）」が設立。会員企業数は約600社（うち賛助会員は約50社）。「フィッシュプロテイン」（魚肉タンパク質）、「骨なしシーフード」をキーワードに、品質（おいしさ）、安心安全、健康を消費者に届ける業界の発展が目標です。

■主な事業内容のご紹介

1. 多種多様な かまぼこ製品（魚肉練り製品）の消費拡大
2. 「ニッポンの味・技」かまぼこの海外市場の拡大
3. 全国蒲鉾品評会の開催（農林水産省後援）
4. 蒲鉾夏期大学、各種研修会の開催（次世代の人材育成）

名称： 一般社団法人日本かまぼこ協会（略称:日かま協）

代表者： 会長 下村全宏（しもむら・まさひろ）

設立： 2019年4月3日

本部所在地： 〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町3-37

電話： 03-3851-1371

URL： <https://www.nikkama.jp/>

このリリースについてのお問い合わせ

一般社団法人 日本かまぼこ協会
専務理事 奥野勝 TEL 03-3851-1371

PR代行事務局： 株式会社オフィスK2M（村上）
TEL: 03-5738-2261 E-mail: info@officek2m.com