

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2020年7月16日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

**マルトモ「食べる煮干しシリーズ」を100名中99%の医師が推奨！
海産乾物カテゴリーでは初認証の「AskDoctors医師の確認済み商品」マークを取得。すこやかおやつとして訴求します。**

マルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）の「食べる煮干しシリーズ」は、エムスリー株式会社（代表取締役：谷村格 本社：東京都港区、以下エムスリー）提供の「AskDoctors評価サービス」による評価の結果、「AskDoctors医師の確認済み商品」マークを取得しました。

「AskDoctors評価サービス」（<https://askdoctorslab.jp/>）とは、エムスリーが運営する、28万人以上の医師会員を有する日本最大級の医療従事者向け専門サイト「m3.com」に登録している医師が商品に対して客観的に評価を行うサービスで、一定基準を満たした商品に認証が与えられます。

今回「m3.com」の会員医師100名のうち99%が、マルトモの「食べる煮干しシリーズ」を他の人に「ぜひ勧めたい」「勧めたい」と回答しました。海産乾物のカテゴリーでは初めての「AskDoctors医師の確認済み商品」です。

マルトモ「食べる煮干しシリーズ」は「食べるにぼし」「減塩食べるにぼし」「食べる小魚」「おつまみ煮干」の4品です。煮干しにはDHAやEPAのほか、牛乳の約20倍のカルシウムが含まれています（出典：日本食品標準成分表2015年版『七訂』）。ヘルシーなスナック感覚で、おやつやおつまみとして召しあがれます。減塩タイプや産地指定のこだわり品、カリッと食感の飴炒り味付けタイプなど、お好みで楽しめる商品ラインアップです。

在宅時間が増え、スナック菓子などの需要が高まる中で、新たに健康的なおやつやおつまみのひとつとして「食べる煮干し」の価値を伝えていきます。

詳細は以下の通りです。

【マルトモ「食べる煮干しシリーズ」の「AskDoctors医師の確認済み商品」認定について】

- 対象商品：「食べるにぼし」「減塩食べるにぼし」「食べる小魚」「おつまみ煮干」
- 調査方法：資料を提示し、実際に商品を試食した上でのwebアンケート調査
- 調査対象：m3.com 会員医師（内科）
- 調査期間：2020年6月
- 回答数：100名
- 調査結果：https://askdoctorslab.jp/product/marutomo_niboshi/



**99%の医師が
推奨！（100名中）**

※2020年6月 AskDoctors調べ



「食べるにぼし 50g」



「減塩食べるにぼし 40g」



「食べる小魚 65g」



「おつまみ煮干 50g」

【本件に関するお問合せ先】

マルトモ株式会社 マーケティング部 平山 TEL:03-5835-2936 FAX:03-5835-2937

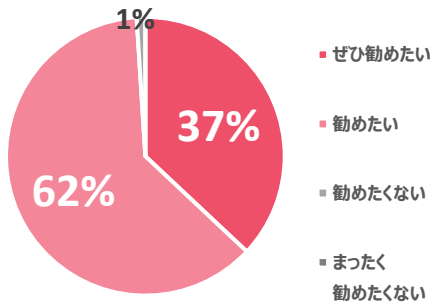
<https://www.marutomo.co.jp/>

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目2番4号岩本町ビル9F

〈参考資料：医師に対する調査の実施概要〉

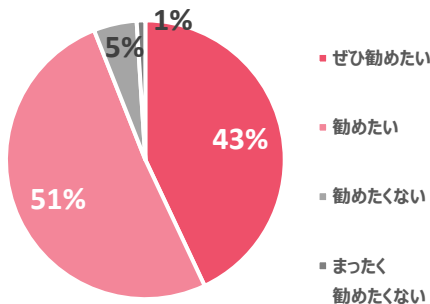
内科医100名に聞きました。

1. あなたは、この商品を他の人に勧めたいと思いますか？



99%の医師が「勧めたい」と回答しました。

2. あなたは、この商品を「お子様のおやつ」として勧めたいと思いますか？



94%の医師が「お子様のおやつ」に「勧めたい」と回答しました。

「食べる煮干しシリーズ」はお子様のおやつにもお勧めです。
健康的なすこやかおやつとして、手軽においしく召しあがっていただけます。

POPなどの販促物を利用し、店頭での価値訴求にも努めていきます。



■ AskDoctors調べ マルトモ「食べる煮干しシリーズ」に対する回答医師のコメント例 (医師個人の感想であり、効果・効能を保証するものではありません。)

- ・まずどれも味がおいしかった。お酒のつまみかと思っただが、子供たちにも食べてもらったところお菓子としても評判が良かった。実際に今後買ってみてお菓子の一つとして取り入れてみようと思っている。(内科/男性/36歳)
- ・食事で不足しがちな栄養素であるカルシウムを手軽に補給できる。(内科/女性/48歳)
- ・一匹の魚が小さく、食べやすかった。味付けもちょうど良い。(内科/男性/50歳)
- ・普段の食事に気がついていない人、栄養バランスの悪い人、おつまみにインスタント食品やお菓子などを食べている人にお勧めしたい。(内科/女性/31歳)
- ・自分の子供も含めて魚を食べる機会が減っています。カルシウム不足が問題となっていますので、子供さんにも勧めます。(内科/男性/53歳)

〈参考資料：カルシウム・煮干しについて〉

1. 摂取推奨量を大きく下回るカルシウム

日本人の成人1人あたりのカルシウム摂取推奨量は650~800mgです。しかし現代の日本人の平均摂取量は517mgと、推奨量を大きく下回っています^(※1)。

カルシウム不足になると、骨や歯がもろくなる、イライラするなど、いろいろな症状が起きる場合があります。特に、成長期の子どもは成人に比べて骨の成長が活発であるため、骨量が増加する時期に骨を丈夫にしておくことが将来に向けて骨粗しょう症を防ぐことに繋がります。

2. カルシウムの摂取量に不足を感じている

不足を感じている栄養素について調査したところ、上位3位にカルシウム、DHA・EPA、鉄分^(※2)が挙げられました。

カルシウムの必要性は感じているものの、摂取量については不足を感じている人がいると考えられます。

3. 毎日続けて摂取するのは大変だと思われる

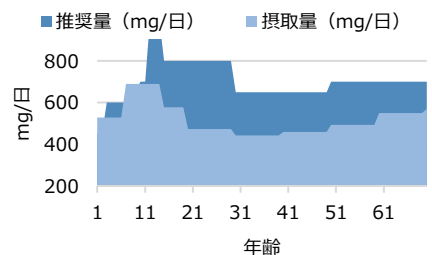
カルシウムを意識して食べている食品として、乳製品が多く挙げられますが、一方で1日に必要なカルシウムを毎日継続して摂取するのは「とても大変」「まあまあ大変」だとの回答は98%^(※3)と多く、乳製品だけで不足量を補うのは難しいと考えられています。

4. 煮干しはカルシウムを多く含む食品

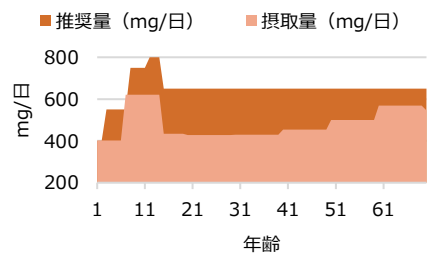
煮干しの100gあたりに含まれるカルシウムの量は、牛乳の約20倍です^(※4)。カルシウムの高い含有量と、約33%の吸収率^(※5)により、煮干しはカルシウム摂取に適した食品であると考えられます。

「食べる煮干し」は、煮干しの栄養を丸ごとそのまま摂ることができるので、おやつやおつまみとしてスナック感覚で手軽に召しあがっていただけます。

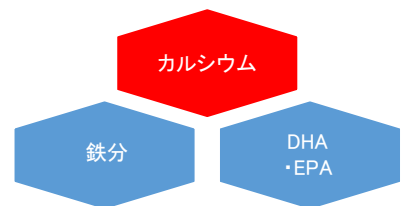
男性のカルシウム摂取状況^(※1)



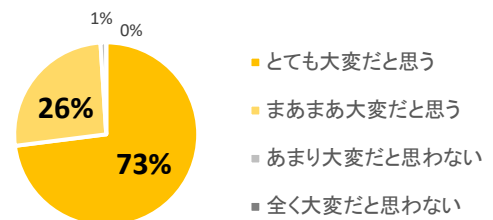
女性のカルシウム摂取状況^(※1)



不足を感じている栄養上位3位^(※2)



1日に必要なカルシウムを毎日継続して摂取するのは大変だと思うか^(※3) (単一回答)



100gあたりのカルシウム含有量^(※4)

