

世界最大級の天然カロテノイド原料メーカー ライコレッド社

世界の料理評論家、服部幸應先生とコラボ

天然トマト由来調味料を使用し、日本の「賢い食生活」の普及に拍車をかける



ライコレッドは、「賢い食生活」を推奨する料理評論家の服部幸應先生と共に、食品業界に対して、健康な食生活の重要性を呼び掛けることを発表しました。

服部栄養専門学校（東京都内）の校長である服部先生は、テレビ番組「料理の鉄人」の審査員としてよく知られています。彼が長年、提唱している「賢く意識的に食べることをコンセプトとする『食育』」は、人々の健康な食事を手助けする日本の食育基本法にも影響を与えました。過去10年、服部先生は日本政府の健康大使として活躍していました。また、現在は食品業界で、食育を推進するための取り組みを主導しています。生産者と積極的に協力し、それぞれの社員食堂や彼らが生み出す食品で賢い食生活を推進するよう奨励しています。

これらの活動の一環として、服部先生はライコレッドとコラボレーションをすることとなりました。彼の料理チームは、SANTE（ライコレッドの天然トマト由来調味料）を使い、伝統的なレシピの健康版且つ、より美味しい料理を開発しました。このチームは、調理の様々な段階で、独創的にSANTEを使うことで、その可能性を広げ、醤油・砂糖・塩などを不必要に多く使わず、減塩効果があることも証明してみせました。例えば、調理段階で塩の代わりにSANTEを加えることで、うまみが凝縮されたチャーハンや醤油・酒を減らした和風ソース、MSG（化学調味料）の代わりにSANTEを使った中華麺などが挙げられます。これは、MSGの成分表示の明確化を要求する最近の風潮を踏まえるとタイムリーと言えます。そして、伝統的な中華料理と日本料理のほか、SANTEを使ってチーズの量を半減させたリゾットなど、西洋料理の健康版も考案してくれました。



中華料理



西洋料理

ライコレッドの食品マーケティングの責任者であるクリスチャン・リップパートは、「食育の価値は、世界に関係することで、これを導入することは政府および、食品関連会社の責任です。食品業界は、常に上を目指せる可能性を秘めています。私たちの目標は、健康をより強く、推進していくことです。服部先生の新しいコンセプトは、創造的なアプローチと、適切な食材によって、真のインパクトを消費者にもたらすことができることを証明しています。」

服部先生は、医学の博士号を持っており、フランス政府により、最高勲章のレジオンドヌール勲章を受章しております。彼は今までの日本での安全で健康な食生活を広める活動により、彼の名が入ったロゴが製品の安全性の指標として広く使われるようになっています。

■ Lycored (ライコレッド) 会社概要

本社 : イスラエル

設立 : 1995年

代表 : Rony Patishi-Chillim

概要 : 「人々の健康を育てる」ことにコミットするライコレッド社は、アダマ・グループの構成会社であり、最先端の技術によって自然由来の栄養素を発見・調合する国際企業です。1995年イスラエルに設立されたライコレッドは、食品、飲料、サプリメントのための自然由来のカロテノイドを取り扱う事業において世界をリードしております。詳細はライコレッド社ウェブサイト (<http://www.lycored.com/>) をご覧ください。