

「美味しい！」「楽しい！」「嬉しい！」ご好評いただき、累計販売数5,000食達成！腎不全患者向け冷凍弁当「みしまの御膳 ほか」に新メニューが加わり合計20種類に！更に食の楽しさを提案します。

冷凍弁当をより楽しんでいただくために、専用のインターネットサイトも用意し、「美味しく食べる」喜びに加えて盛り付けなどにもこだわった「楽しく食べる」喜びも提案いたします。

治療食・介護食専門卸売問屋の三嶋商事株式会社（本社：大阪府堺市、代表取締役：三嶋頼之、以下 当社）は、2019年4月PB商品として開発した冷凍低たんぱく質・減塩弁当を発売。発売当初は5種類だったメニューが昨年11月に9種類に、そしてこのたび新たに11種類を追加し、合計20種類のボリュームになり、三嶋商事の運営するECサイト「ピースマイル」から2020年8月19日（水）に発売開始します。<https://www.mishima-gozen.com>

◆発売の背景

生活習慣病の拡大に伴い、糖尿病患者数は平成28年の厚生労働省「国民健康・栄養調査」によると、「糖尿病が強く疑われる者」は約1,000万人と推計されています。その糖尿病からの合併症で糖尿病性腎症になる方が後を絶たず、腎不全により透析になる患者の約半数が糖尿病性腎症です。

透析導入を遅らせる事ができる食事療法は、社会生活の維持や生命の維持には欠かせない治療法のひとつです。

治療食にありがちな「味が薄い、美味しくない」といった課題を解決するために味にこだわり、冷凍でも美味しく召し上がって頂ける「みしまの御膳 ほか」を2019年4月に発売し、発売以来累計約5,000食（2020年7月現在）を販売しています。

今回はお客様からのご要望が多かった魚を使用したメニューを増やし、ご飯だけでなくパンにも合わせやすくするために味付けも更に工夫しました。



腎臓病食は栄養素の中でも特にたんぱく質と塩分を抑えなければなりません。栄養計算をしながら自宅で調理するのは、かなりの労力が必要です。電子レンジで温めて簡単に食べられる冷凍調整食弁当の需要は年々増加しております。

味にこだわり開発したメニューですが、容器のまま食べては美味しさも半減します。わたしたちはひと手間ですが容器から食器に移し、目でも味わえる盛り付けも提案していきたいと思っています。

栄養計算はお弁当に任せて、食事を楽しむ余裕をもう一度味わって欲しい。

三嶋商事の冷凍弁当には、そんな思いも込めています。



今後、Instagram等のSNSで盛付コンテストなどのイベントも行い、治療食であっても「食べる楽しさを大切にしてほしい」という想いを伝えていき、食事療法をより前向きに充実させていきたいと考えています。（取扱店：ビースタイル本店・楽天市場店・Yahoo!店・Amazon店、au Wowma店）

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000004.000043777.html>

三嶋商事のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/43777

【本件に対するお問い合わせ先】

三嶋商事株式会社 電話：072-277-7177 ※お電話受付時間 8：30～18：00

担当：大瀬良真琴（オオセラマコト） E-mail：oosera@mishima-s.com

URL⇒<https://www.mishima-gozen.com>

商品詳細：別途チラシ参照