PRESS RELEASE

報道関係各位

2021年10月26日
三嶋商事

創業40周年の老舗問屋がつくる【みしまの御膳 ほのか】 新メニュー10種が加わり、全30種の豊富なラインナップで腎臓病患者様の食生活をサポートします

食べる楽しみ、喜び、幸せをいつまでも大切にしてほしい。身体に優しく、心に嬉しい【みしまの御膳】です。

治療食・介護食の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、PB商品として発売中の腎臓病患者向け冷凍弁当【みしまの御膳 ほのか】から、新たに10種のお弁当を11月5日（金）より発売することをお知らせします。（https://www.mishima-s.com/product/page29065/）

- **発売の背景**

当社は1982年、治療食・介護食を取扱う卸問屋として創業しました。中でも、腎臓病食を数多く取扱い、自社倉庫にて入出荷を行っています。
腎臓病は病気そのものを治すことが難しいことから、進行すると透析療法になることが多く、日本では慢性透析療法を受けている患者総数は34万4640人に上ります。（一般社団法人日本透析医学会「わが国の慢性透析療法の現状（2019年末）」より）
この数は世界の国と比較しても多い傾向にあり、2018年の米国腎臓データシステム（United State Renal Date System：USRDS）によれば、日本の透析患者の有病率は台湾に次いで世界２位であると推計されています。

腎臓病の食事療法では、たんぱく質と塩分を制限することがポイント
なるべく腎臓への負担を減らし、透析治療の導入を遅らせるには食事療法が必要不可欠です。
腎臓の役目のうち、重要なものに「老廃物のろ過」があります。腎機能が弱ってきている人の場合、このろ過の機能が落ちてきており、たんぱく質が多いままの食事を摂りすぎると、ろ過機能を更に傷めてしまうことになります。そこで、ろ過する際に網目を通り抜ける老廃物をできるだけ少なくする＝老廃物を作り出すたんぱく質を減らすことが、腎臓の負担を軽くすることにつながるのです。

• 商品特徴

【みしまの御膳 ほのか】は、2019年4月の発売開始以降、たくさんの方からご好評をいただいております。
管理栄養士監修により、たんぱく質10ｇ以下・塩分2ｇ以下に調整されており、制限が必要な方でも安心してお召し上がりいただけます。
また、厳しい制限内容を守りながらも、美味しく召し上がっていただけるような味付け・満足感あるボリュームにこだわりました。
今回は、お客様からの「卵料理を増やしてほしい」というご要望にお応えすべく、「かつ煮」「にら玉炒め」といった卵料理の充実を図りました。【みしまの御膳 ほのか】は飽きのこない30種のメニュー展開で腎臓病患者様の食生活をサポートします。

にら玉炒め弁当

• 商品概要

商品名：みしまの御膳 ほのか

発売日：2021年11月5日

価格：全品832円（税込）

取扱い店：三嶋商事が運営するネットショップ「ビースタイル」各店舗での販売となります。（ビースタイル本店・楽天市場店・Yahoo!店・Amazon店・au PAY マーケット店）

メニュー（10種）
◆肉野菜炒め弁当
◆コロッケ弁当
◆里芋と茄子のミートグラタン弁当
◆さばの味噌煮弁当
◆あじフライ弁当
◆ぎょうざ・焼売弁当
◆かつ煮弁当
◆にら玉炒め弁当
◆家常豆腐弁当
◆筑前煮弁当
※各商品によって栄養成分は異なります。詳細はホームページをご覧ください。（https://www.mishima-s.com/product/page29065/）

当プレスリリースURL
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000043777.html
三嶋商事のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/43777

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
三嶋商事株式会社
電話：072-276-7177　※お電話受付時間：9：00～18：00
FAX：072-276-7178
広報担当：山下 祐希（ヤマシタ ユウキ）　E-mail：yamashita@mishima-s.com

三嶋商事株式会社ホームページURL：https://www.mishima-s.com/
三嶋商事株式会社PB商品ページURL：https://www.mishima-s.com/product/