

# マルハニチロにおける

## 健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブを通じた取組み事例

2025年11月20日

マルハニチロ株式会社 マーケティング部マーケティング課

黒澤 優里



## 栄養提供に関する考え方



### 健康寿命延伸と健康格差の縮小

食塩の過剰摂取やたんぱく質不足による  
非感染症疾患リスクが増加

## 食料の持続可能性に関する考え方



### 水産資源の減少リスク

世界的な魚食需要の高まり等から  
水産資源の減少リスクが発生

世界的な社会課題・環境課題に配慮した持続可能な「食」の提供は当社の使命  
”健康価値創造と持続可能性に貢献する食の提供”は当社のマテリアリティ(重点課題)に

# マルハニチロは、「食」を通じたソリューションカンパニーへ

2026年3月 マルハニチロは、Umiosへ



umi

私たちのルーツである海を起点に価値を生み出していくという想い

one

社内外のステークホルダーや社会全体、そして地球と一体となっていく意思

solutions

「食」を通じて地球規模の社会課題解決に挑むという決意

purpose

## For the ocean, for life

海といのちの未来をつくる

mission

私たちは誠実を旨とし、  
本物・安心・健康な「食」から広がる  
豊かなくらしとしあわせに貢献します。

**Umiosの使命 「持続可能なたんぱく質の提供」  
「健康価値の創造」**

## 流通事業者様への情報発信

各種展示会にて  
“サカナ”の新たな価値を発信

サカナ缶は — **健康パワーフード**

サカナ缶は栄養の**三冠王**

魚のたんぱく質

良質な脂質  
(DHA・EPA)

塩分への配慮

ふたを開けるだけ!  
究極の時短

- ☑ 下ごしらえ不要
- ☑ すぐ料理に使える
- ☑ 生ゴミなし

すぐおいしい

- ☑ 旬のお魚を加工
- ☑ 国内工場での鮮度管理を徹底
- ☑ 保存料不使用

保存しやすい  
とってもエコ!

- ☑ 常温で流通・保管
- ☑ 缶リサイクル率90%以上

缶詰やフィッシュソーセージなどの当社商品を  
「健康価値」「時間効率」など多様なニーズに応える  
新しい“サカナ”の価値として発信



25年8月ジャパン・インターナショナル・シーフードショー展示

## 商品の取組み

### 「減塩」「食塩不使用」商品の展開

#### 減塩(訴求型)

さんま蒲焼減塩 いわし蒲焼減塩



25年9月1日新発売

DHA入り  
リサーチソーセージω



1秒OPEN  
おさかなソーセージ  
減塩



おいしく減塩ひじき煮  
ごまあえきんぴら



他

#### 食塩不使用(訴求型)

さんま水煮 食塩不使用 さけ水煮 食塩不使用 いわし水煮 食塩不使用 さば水煮 食塩不使用



25年3月発売



25年1月発売



24年9月発売



23年3月発売

### 適切な食塩摂取自主基準を満たした商品の展開

#### 適塩(非訴求型)

ミックスピザ3枚入



えびとチーズの  
グラタン



白身魚&タルタルソース



月花さば水煮



月花いわし水煮



さばみそ煮



さば煮付



他多数

減塩、食塩不使用商品(訴求型)・適塩商品(非訴求型)共に商品展開  
売上比率のKPI目標を設定し、対象商品の販売を強化

## 消費者への取組み

### コミュニティサイト「Oishiine!!」\*を健康オウンドメディアとしてリニューアル

※当社の様々な商品や活動を通して、みんなで一緒に“おいしい”を育むコミュニティサイト。

**専門家監修による健康コラムの発信**

知れば知るほどOishiine!!

気になるからたのこと、栄養のこと、健やかな毎日を送るためのお役立ちコラム

- その場** 健康診断は受けたあめが大切 2025/09/01
- 季節のカラダケア** 夏バテを助くからだのつくり方 2025/08/01
- その場** 「トクホ」を選んで食生活の改善に役立てよう 2025/10/01
- 季節のカラダケア** 暑い夏からこそ熱中症に気をつけよう 2025/07/01
- 栄養学の知はなし** さまざまな健康効果が明らか！DHAをしっかりとろう 2025/06/17

**「適塩」「たんぱく質」「DHA・EPA」に着目したレシピ展開**

マルハニチロ推奨 **栄養iine!!** レシピ

栄養iine!! レシピとは？

- たんぱく質
- DHA・EPA
- 適塩

- フィッシュソーセージの巣ごもりキャベツ (110 いいね! 0)
- フィッシュソーセージのフライパン豆乳茶わん蒸し (10 いいね! 0)
- フィッシュソーセージときのこの豆乳クリームリゾット (135 いいね! 0)
- さんまのおからそぼろ丼 (135 いいね! 0)

### 自社アンテナショップにおいて「塩分ケアで健やかサポートフェア」を開催

「適塩」「減塩」「食塩不使用」商品を店頭で展開し、お客さまが食塩摂取について考えるきっかけを創出



撮影店舗: マルハニチロプラザ  
撮影日: 10月9日



## 情報発信における協業

健康情報の豊富な実績を持つ法研様とタイアップし、  
オウンドメディア「Oishiine!!」で

【健康コラム】 【管理栄養士監修レシピ】を  
消費者に提供

### 健康コラム



### 管理栄養士監修レシピ



デリッシュ  
キッチン

## 店頭販促における協業

リテールメディアに強みを持つエブリー様と連携し、  
当社缶詰の健康価値を消費者に届ける取組みを実施

### サイネージイメージ





デリッシュ  
キッチン

地域に密着し、店舗ごとに最適な売り場づくりを行う個店経営に強みをもつヨークベニマル様と、リテールメディアに強みを持つエブリー様と連携し、当社缶詰の健康価値を売り場を通じて消費者へ届ける取組みを実施

実施期間：11月1日～14日

### 売り場における協業

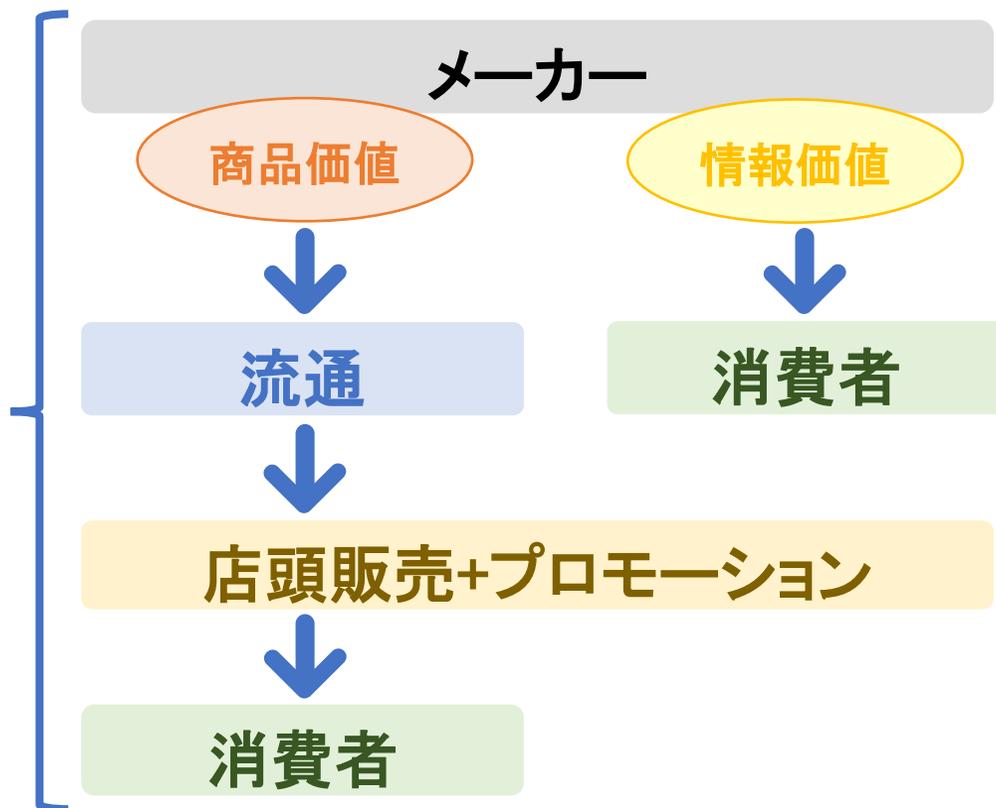


撮影店舗：ヨークベニマル 茂庭店  
撮影日：11月9日

イニシアチブを通じ、異なる強みを持つ参画事業者との協業が実現

## “健康価値”のサプライチェーン構築

経済価値



「食塩の過剰摂取」等の栄養課題は、  
一社だけでは解決できない

消費者に「健康価値」を伝えるためには  
様々な業態の事業者様との連携が不可欠

食環境戦略イニシアチブを通じて、  
協業による仕組みづくりを進めたい

# Thank you