

帝人と日本サブウェイがコラボレーション 『腸活はサンドで。』手軽にスタート！

～スープとセットなら1日に必要な食物繊維の1/2が摂れる(*1)
「腸活サンド チキン and チーズ」を5月26日(水)より新発売～



帝人株式会社(本社:大阪市北区、社長:鈴木純、以下「帝人」)と日本サブウェイ合同会社(本社:東京都品川区、社長:角田淳、以下「日本サブウェイ」)は、2021年5月26日(水)より、帝人が展開する水溶性食物繊維「イヌリア」を使用したサンドイッチ「腸活サンド チキン and チーズ」を、日本サブウェイが展開するサンドイッチ・チェーン『サブウェイ』において販売し、両社共同でプロモーションを展開します。

帝人と日本サブウェイのコラボレーションで 『腸活』に新たな選択肢を提供

ここ数年で世の中の健康への意識はますます高くなり、日々健康的な食事を心がけることは、人々の高い関心事となっています。

帝人は、「クオリティ・オブ・ライフの向上に努めます」という企業理念のもと、日々の食生活から人々の健康に貢献することを目指して、機能性食品素材ビジネスを展開しています。そのひとつである「イヌリア(*2)」は、「腸内のビフィズス菌による発酵・増殖に利用され、腸内フローラが良好になることで、お腹の調子を整える」という機能性表示食品にも使われ、注目されています。

「イヌリア」は、高い水溶性と特徴の異なる複数のラインアップにより様々な食品への展開が期待できるため、帝人では新しい用途を模索してきました。今回、広く消費者に親しまれている日本サブウェイのサンドイッチに使用されることで、帝人の食品ビジネスを知って頂くとともに、より多くの方の健康に貢献できることを期待しています。

日本サブウェイは、新鮮な野菜を美味しく手軽に食べることでできる健康的な外食・中食の選択肢としてサンドイッチを楽しんでいただけるよう、常々新しいメニューの開発に取り組んできました。そして今回、健康維持・増進に特に重要とされている『腸活』に着目し、帝人が展開する「イヌリア」を使用した「腸活サンド チキン and チーズ」を開発しました。

日本サブウェイは、『腸活はサンドで。』をキャッチフレーズに、「腸活サンド チキン and チーズ」の販売を通じて、手軽に『腸活』を実践できる新たな選択肢を提供するとともに、外食・中食においても健康的な食生活を志向するお客様のニーズに応えるサブウェイのサンドイッチの魅力を引き続き訴求していきます。

*1：食物繊維の食事摂取基準量は、男性で21g以上/日、女性で18g以上/日（18-64歳）。出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」P.165

*2：水溶性食物繊維「イヌリア」は、チコリの根から抽出した植物由来の水溶性食物繊維イヌリンの帝人による商標です。水溶性食物繊維を手軽に補えるだけでなく、砂糖代替や脂肪代替などにも用いることができます。

「イヌリア」配合ドレッシング x チーズ 手軽に『腸活はサンドで。』



「腸活サンド チキン and チーズ」は、「腸活を続けるためにお昼や夜の夕食・中食もうまく活用したい」という腸活実践者から、「興味はあるけど、どう始めていいのか分からない」という腸活初心者まで、全ての方々に手軽に『腸活』のメリットをお届けする、全く新しいコンセプトのサンドイッチです。



その鍵となるのは善玉菌と食物繊維を一緒に摂る「シンバイオティクス(*3)」の考え方です。

日本サブウェイはまず、帝人の展開する「イヌリア」を使用し、食物繊維を豊富に含んだ「青しそノンオイルドレッシング」を新たに開発しました。「イヌリア」および水溶性食物繊維「難消化性デキストリン(*4)」が配合されたこのドレッシングは、一食あたり 2.7g の食物繊維を摂ることができます。

ここに、腸の働きを活発にする善玉菌を含む「プロバイオティクス」として、オランダ産ゴーダチーズ 100%のスライスチーズをプラス。しっとりした舌触りと弾力があり、クセのない食べやすさが特徴で、腸活を意識しない方でも楽しめるサンドイッチに仕上げました。

「高原トマトと 6 種野菜のミネストローネ」とのセットなら 一食で 1 日に必要な食物繊維の半分以上が摂取可能

「腸活サンド チキン and チーズ」のメインとなる具材には、低糖質・高タンパクな鶏むね肉を使用したローストチキンを、パンには小麦胚芽配合のハニーオーツをチョイスしました。ローストチキンは、蒸し焼きにした後、オーブンで仕上げることにより、しっとりジューシーな味わいと鶏むね肉ならではの質感で、しっかりとした満足感を味わっていただけます。

「腸活サンド チキン and チーズ」一食あたりの食物繊維量は、「青しそノンオイルドレッシング」とサンドイッチにはさんだ野菜を合わせると 6.6g（「おすすめ」で仕上げた場合）。「高原トマトと 6 種野菜のミネストローネ」をセットで組み合わせれば、食物繊維量はトータル 11.4g になり、これ一食で 1 日の食物繊維摂取量の 1/2 を効率的に摂ることができます(*1)。

*3：シンバイオティクスは、大腸内の特定の細菌の増殖および活性を選択的に変化させることにより、宿主に有利な影響を与え、宿主の健康を改善する難消化性食品成分「プレバイオティクス」と、適正量を摂取した宿主に有用な作用を示す生菌体である「プロバイオティクス」を組み合わせたもので、双方の機能がより効果的に働くことを目指しています。

*4：難消化性デキストリンは、とうもろこし等のでんぷんから作られる食物繊維。低粘性・低甘味で溶けやすく、水に溶かした場合はほぼ透明、耐熱性・耐酸性に優れている食品素材。食物繊維不足を補うことができ、摂取量上限の必要のない高い安全性から様々な食品に利用されています。

メニュー名：腸活サンド チキン and チーズ

販売価格:520 円(税込) カロリー: 328kcal 糖質: 36.9g

メニュー名：腸活サンド チキン and チーズ ミネストローネセット

販売価格:850 円(税込) カロリー: 408kcal 糖質: 44.7g

【販売期間】 2021 年 5 月 26 日(水) ~

【販売店舗】 サブウェイ全店(レジャー施設内店舗等、一部店舗を除く)



みんなで一緒に『腸活』チャレンジ！

サブウェイ公式 SNS でモニター募集

「腸活サンド チキン and チーズ」発売を記念して、帝人と日本サブウェイでは今後、両社共同で様々なプロモーションを展開していきます。

その第一弾として、「腸活サンド チキン and チーズ ミネストローネセット」のモニターキャンペーンを、5月26日(水)より開始します。週2回の夕食を上記のセットに置き換えることで『腸活』にチャレンジしていただく、2週間のモニターキャンペーンです。

応募方法は、日本サブウェイ公式 Twitter もしくは Instagram をフォローし、「#腸活サンドモニター希望」と投稿するだけ。モニターに選ばれた方には、後日サブウェイ公式 Twitter または Instagram からダイレクトメッセージにてご連絡差し上げます。募集期間は4月28日(水)～5月18日(火)です。キャンペーンの詳細は、以下の URL をご覧ください。

<https://www.subway.co.jp/campaign/chokatsu/> (4/26 午後公開予定)

今後も、帝人ならびに日本サブウェイの公式 SNS、ウェブサイトを通じて、『腸活』に関する様々な情報発信やキャンペーンを展開していきます。

帝人

- 帝人企業サイト : <https://www.teijin.co.jp>
- ビオリエ公式サイト : <https://biolier.jp/>
- ビオリエ公式 Twitter : @tj_biolier
- テイジン公式 YouTube : <https://www.youtube.com/user/TeijinOfficial>
- DAKE JA NAI テイジン公式 Twitter : @dakejanai_tj
- DAKE JA NAI テイジン公式 Facebook : <https://www.facebook.com/dakejanai/>

日本サブウェイ

- 日本サブウェイ企業サイト : <https://www.subway.co.jp>
- 日本サブウェイ公式 Twitter : @subwayjp
- 日本サブウェイ公式 Instagram : @subwayjp
- 日本サブウェイ公式 TikTok : @subwayjapan
- 日本サブウェイ公式 Facebook : <https://www.facebook.com/subwayjp>
- 日本サブウェイ公式 YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCIRTGfu0LYiDwucI7coPyfg>



サブウェイは1965年、アメリカ・コネチカット州で誕生しました。創業者のフレッド・デルーカが17歳の時に大学へ進む学費を貯めるために始めた“町のサンドイッチ屋”が、サブウェイの1号店となりました。その後、お客様一人ひとりの好みに合わせてサンドイッチを作るオーダーメイドスタイルが世界各国で支持され、現在世界100カ国以上、約4万店舗を展開するサンドイッチチェーンに成長しました。日本では1992年3月25日に東京都港区に出店して以来、全国に店舗を展開しています。店内で毎日焼き上げるパンに、ローストビーフやえび・アボカドなどこだわりの具材と、シャキシャキの野菜を挟み、サンドイッチアーティストと呼ばれるスタッフが、一つひとつお客様の目の前でお作りしています。



帝人グループは、1918年に日本初のレーヨンメーカーとして発足し、現在は「マテリアル」「ヘルスケア」「IT」という3つの異なる領域で事業を展開するユニークな企業体として、持続可能な社会の実現に貢献していくとしています。

帝人の機能性食品素材事業は、病気の予防、健康増進のカギと考えられる“腸内フローラ”さらにはその環境を整える“プレバイオティクス素材(食物繊維など)”に注目し、2016年よりスーパー大麦「バーリーマックス」、2018年からは水溶性食物繊維「イヌリア」を展開しています。

帝人のヘルスケア事業は、一人ひとりが生まれてから最後の日を迎えるまでの人生を支えることを目指しており、今後も機能性食品素材事業で世界中の人々の「Quality of Life」の向上に貢献していきます。