

革新力

■「クリエイティブな一年、平均睡眠時間4発想」と「最後まであきらめない執念」

親子連れで賑わって、麵を油で揚げるこ
こは、横浜市中区の「瞬間油熱乾燥
みなとみらい地区にあ
法」を発明。1958
年にインスタントラー
ユージアム横浜」。

世界初のインスタント
ラーメン「チキンラー

メン」を発明し、地球
の食文化を革新した日
清食品の創業者・安藤
百福の功績を伝える記
念館だ。

その一角に百福氏が
自宅の庭に建てた研究
小屋が再現されてい
る。1957年、理事
長をしていた信用組
合が破綻し、全財産を失
った。百福氏は47歳だ
った。この小屋で、丸
を世界に広げ、革新的
糖質、脂質をコントロ

食の可能性を追求し、社会課題解決へ 日清食品



上は、「the WAVE」の外観。食品開発と食の安全の研究が進む。下は、作りたての「完全メシ」を提供する社員食堂。いずれも日清食品提供



件を考慮して、栄養バ
ランスが整うように商
品設計することには特
に苦勞した」（松尾氏）
多くの課題を解決し
たのが、東京都八王子
市の自然に囲まれた地
にある研究開発拠点
「the WAVE」に取り組
んでいるのだ。名称に
は、食の先か。そこ
には「食創為」の切り
開き、イ世（世の中
の新しい食を創造す
る）という「波動」を
起こし、世に広げたい
という思いが込められ
た。この誕生の1958
年当時、戦後の食料不
足も発者たちが、最
新フーデクノロジー
を駆使し、栄養素独
特の苦み、飽食によ
る肥満問題が、世界
的な課題になり、低
栄養によって引き起
した麵の真ん中の層
に「レイル」や、偏
った食生活の原因と
した「隠れた栄養失
調」の増加も、そ
んな未来を描く。

作りたての「完全メシ」を提供する給食型の社員食堂は、大手企業を中心に25社が導入。病院との連携も始まっている。糖尿病、高血圧などの患者は、厳しく食事が制限されている。しかし、最適化栄養食であれば、食事制限がない人たちと同じように、カレーライス、ピザ、ハンバーガーといったメニューも楽しめる。

な商品を次々と世の中
に送り出した。3代目
社長の徳隆氏は、「食
のあらゆる可能性に挑
戦し続けている。その
ひとつが最適化栄養食
の「完全メシ」だ。
3月24日、東京都内
で「完全メシ」大試食
会と題した発表会があ
った。平田ではなかつ
た。日また、栄養素に
よって小麥粉の代わり
に食物繊維やたんぱく
質を入れ、栄養失調の
増加も、そんな未来を
描く。

最適化栄養食の「完
全メシ」を開発

例えば、三層構造に
こされるシニアの「フ
の全製品が本場におい
しく、栄養バランスが

った。この小屋で、丸
を世界に広げ、革新的
糖質、脂質をコントロ
ールしながら、ビタミ
ン必須ミネラルやビタ
ミンを閉じ込めようと
すると、苦みやエグミ
が出てしまう。そのため
、これまで栄養が取れ
ることをうたった商品
やエグみを抑え、普段
の食生活と変わらない
おいしさを実現した。