



NEWS RELEASE

2026.8.19

鈴木 憲和農林水産大臣が日清食品 東京本社を訪問 「完全メシ」を活用した社会課題の解決について意見交換

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、2026 年 7 月 30 日（木）、鈴木 ^{のりかず} 憲和農林水産大臣に日清食品 東京本社へお越しいただき、「完全メシ」を活用した社会課題の解決について意見交換を行いました。

災害時における栄養課題を解決する選択肢として「完全メシ」を紹介



（左）鈴木 憲和農林水産大臣、（右）日清食品 安藤 徳隆代表取締役社長

当日は、弊社から“栄養と健康”に関する課題解決に向けた「完全メシ」の取り組みをご紹介しました。あわせて、「日本災害食認証」を取得した「完全メシ カレーメシ 欧風カレー」を例に、災害時における栄養課題の解決に向けた「完全メシ」の活用可能性について、鈴木農林水産大臣と意見交換を行いました。

また、鈴木農林水産大臣には、猛暑により食欲が低下しやすい時期の食事の選択肢の一つとして、おいしさと 33 種類の栄養素*のバランスを追求した「冷凍 完全メシ DELI ジェラート」をご試食いただき、今後の国内外での活用可能性について有意義な意見交換を行いました。

* 「日本人の食事摂取基準」（2025 年版）において日本人が摂取すべき量が定められたすべての栄養素。

■鈴木 憲和農林水産大臣のコメント

日清食品株式会社を訪問し、「完全メシ」をはじめとする日本の技術を使った“新規食品”（非動物由来たんぱく食品や機能性・栄養食品）が日本の勝ち筋となり得る分野だと改めて感じた。来春から横浜市で「2027 年国際園芸博覧会（GREEN×EXPO 2027）」が開幕するが、政府として、こうした場も活用しながら、フードテックを活用した“新規食品”を国内外に売り込んでいきたい。また、平時における栄養課題だけでなく、災害時における栄養とおいしさの確保など、「完全メシ」のような“新規食品”が果たす社会的意義と可能性は今後ますます大きくなると予想され、国内に加えて海外での更なる挑戦も期待している。



■「完全メシ」について

「日本人の食事摂取基準」で設定されたビタミン・ミネラルなど 33 種類の栄養素とおいしさの完全なバランスを追求したブランドです。日清食品の最新フードテクノロジーを駆使することで、たんぱく質、脂質、炭水化物の三大栄養素のほか、ビタミン、ミネラル、必須脂肪酸もバランスよく整えると同時に、栄養素独特の苦みやエグみを抑えることで、普段の食事と変わらないおいしさを実現しています。



日清食品が販売している「完全メシ」シリーズの全商品は、一般社団法人 日本最適化栄養食協会から、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された食「最適化栄養食」としての認証を受けています。

[URL] <https://www.nissinkanzenmeshi.com/>

■「日本災害食」について

一般社団法人日本災害食学会は、以下の基準を満たしている食事を「災害食」として定義しています。

1. 高齢者や乳幼児、障がい者や疾病を持つ方など、日常においても特定の食事を必要とする方や、被災地での救援活動に従事する方などを含む、被災地で生活および活動するすべての方々に必要な食品および飲料
2. 日常食の延長線上にあり、常温で保存できる食品および飲料
3. 災害時に限定された熱源、水により調理ができる食品および飲料



「日本災害食」は、上記の基準を満たす「災害食」のうち、災害時に役立つこと、また日常でも積極的に利用可能な加工食品として、一般社団法人日本災害食学会が認めた食品および飲料を指します。

[URL] <https://sites.google.com/view/japandisasterfoodsociety>



■「最適化栄養食」について

「一般社団法人 日本最適化栄養食協会」は、主要な栄養素がバランスよく適切に調整された食「最適化栄養食」を、広く世の中に普及させることを目的として設立された協会です。認証マークは、同協会に登録された栄養設計基準を過不足なく満たすことのできた製品にのみ付与されます。

[URL] <https://www.saiteki-eiyo.org/>

