

あなたのビジネスの**魅力**を伝える

株式会社 武久

のご案内

ダシが！ **無添加**
子どもを強くする！
しょくいくだし

離乳食にも◎

※対象年齢 お子さま8ヶ月～大人



はじめに

武久の経営理念と食育への思い

私たち武久の理念は、「家族の団欒をサポートすること」です。どんなに忙しくても、どんなにライフスタイルが変わっても、「食卓を囲む時間」には、人をつなぎ、心をほどく力があると信じています。

いま、子どもたちのアレルギーや偏食、そして“現代型栄養失調”が社会課題になっています。加工食品の増加や味の濃い食事、偏った食習慣の積み重ねは、“家族で食べる”という日常を、少しずつ変えてしまっているのかもしれない。

だからこそ武久は、家族みんなが安心して食べられる、やさしい食の選択肢を届けたいと考えました。素材の質・うま味の力・食べる喜びを大切にした“食育”を通じて、子どもから大人まで、“おいしい”と“健康”を両立できる食卓を支えます。

武久の取り組み

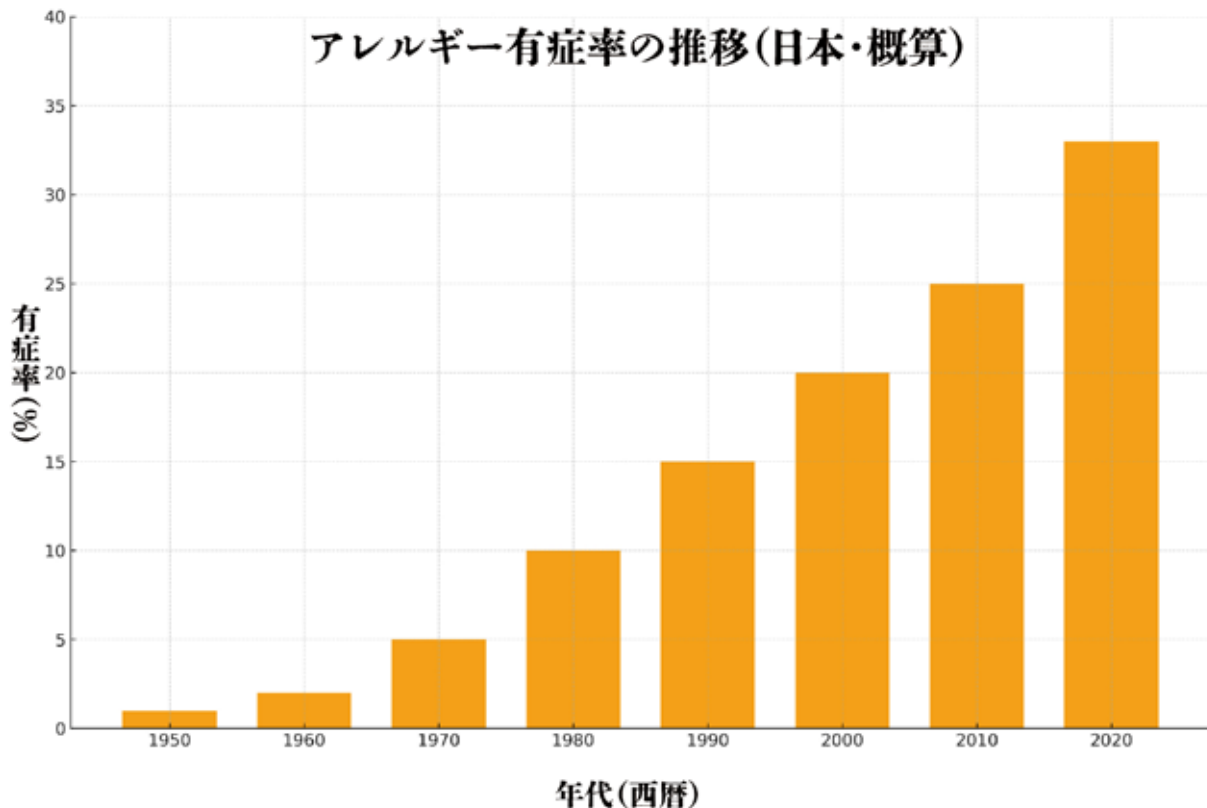
食育と出汁へのこだわり

現代の食環境が抱える課題と、家族の食卓の変化

現代では、子どもの偏食やアレルギー、栄養の偏りが大きな課題となっています。味の濃い加工食品やジャンクフードに慣れた食習慣は、子どもたちの味覚や健康に少なからず影響を与えています。

こうした食の乱れは、腸内環境の悪化・免疫力の低下・情緒の不安定さといった成長や発達に関わるさまざまな問題につながることで指摘されています。

また、家族が一緒に「食べる」時間の質も低下し、食卓から生まれる会話やふれあいの機会も減りつつあります。



出典：厚生労働省「アレルギー疾患対策の現状等（平成26年版）」より

※推計値は医療機関の受診者数を元に算出。昭和期の数値は未公表だが、医療・教育現場の体感としては昭和後期以降、明らかな増加傾向が続いているとされる。

“出汁”で支える、家族の団欒と健康な暮らし

そこで私たち武久は、“本物の味を知る”ことこそが、健やかな食生活と家族の団欒を育む第一歩だと考えました。

なかでも、出汁（だし）は日本の食文化の原点であり、素材のうま味を引き出し、家族で食卓を囲む喜びを支える存在です。

武久がこだわるのは、無添加・天然素材から引き出した自然なうま味。化学調味料に頼らず、「おいしい」と「体にいい」を両立する味づくりを大切にしています。

また、出汁の力を“学ぶ・感じる・楽しむ”体験として広げるために、親子向けの食育イベントや妊活セミナーなども開催しています。

「美味しくもないものを我慢して食べる」のではなく、“おいしくて身体にやさしい”を日常に。その積み重ねが、子どもたちの未来を支える「食べる力」になると信じています。



なぜ今「出汁」なのか？

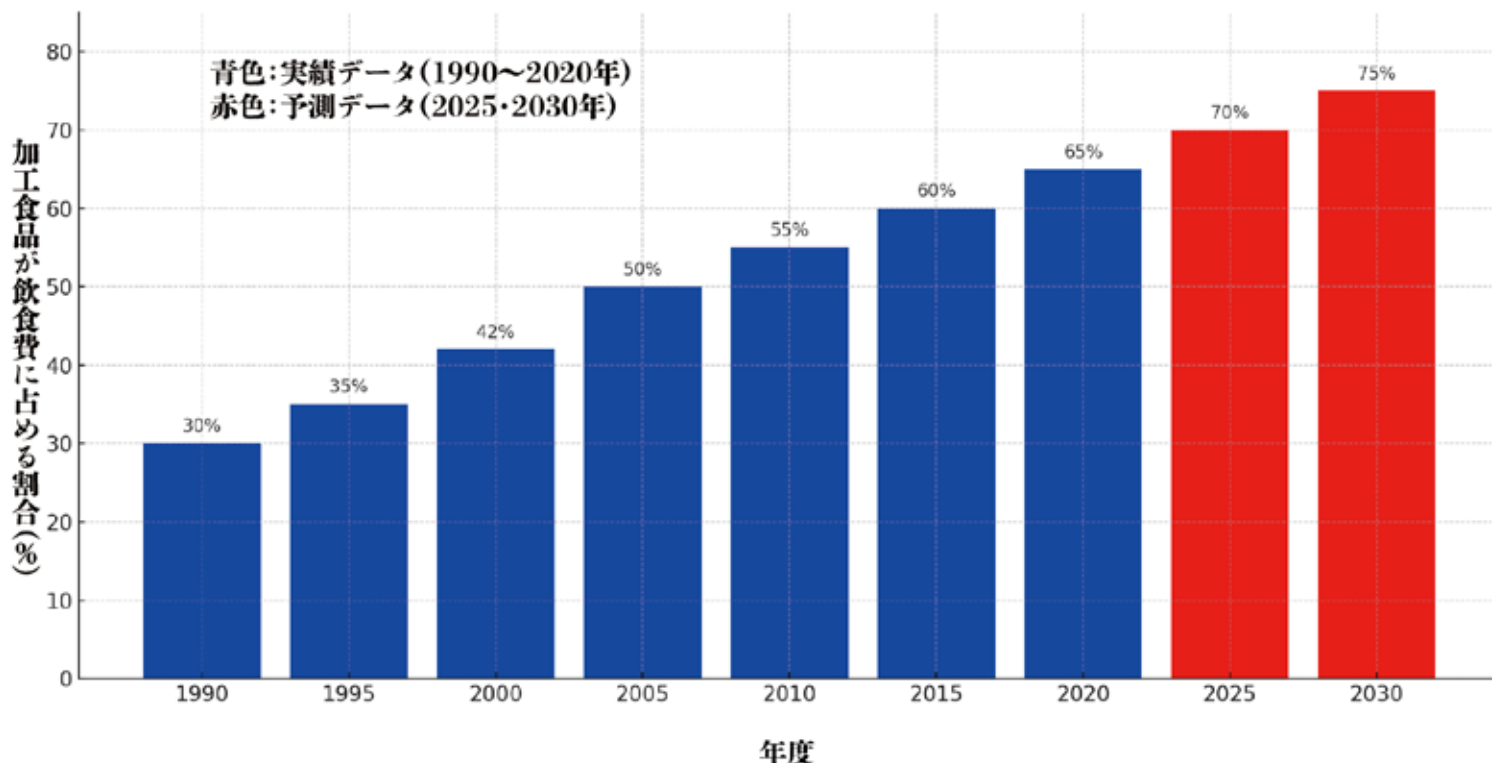
科学的エビデンスと社会的背景

家族の健康を脅かす、現代の食習慣

多くの家庭で加工食品や外食に頼った食生活が日常化しています。こうした食習慣は、子どもたちの味覚形成に影響を与えるだけでなく、栄養バランスの乱れや過剰な塩分・脂質摂取を招きやすくなります。

その結果、免疫力の低下・腸内環境の悪化・集中力や感情の不安定さなど、子どもの健やかな発達に関わる問題が深刻化しています。こうした健康リスクは、家族が一緒に囲む「食卓の質」にも影を落とし、団欒の時間そのものの価値を損なってしまいかもかもしれません。

加工食品の消費割合の推移(1990年～2030年)



出典注記：本グラフは、日本食糧新聞社「加工食品の未来を考える」掲載データを基に再構成したものです。

※2025年および2030年の数値は予測値を含みます。

出汁が支える、からだと同樂の土台

そこで注目したいのが、「出汁（だし）」の力です。とくに乾椎茸・昆布・いりこからとった出汁は、自然のうま味を豊かに含み、料理に深みと満足感を与えてくれます。

さらに、塩分を控えても「おいしい」と感じられる減塩効果や、胃腸にやさしく、消化・吸収を助ける働きも確認されています。

こうした出汁の力は、子どもの偏食やアレルギー傾向、免疫力の低下といった現代的な課題にも、実は有効に働くことが分かってきました。



こんな食の悩みに、出汁が役立ちます

- 出汁が「偏食」を改善する理由**
うま味の相乗効果（グアニル酸 × イノシン酸など）で、素材本来の味が引き立ち、「おいしい＝たのしい」経験を増やせる。
- アレルギーっ子にもやさしい**
化学調味料・添加物不使用の出汁は、余計な刺激やアレルゲンを避けられる。
- 免疫力アップの栄養サポート**
グルタミン酸（昆布）：腸内環境を整え、免疫細胞の約70%が集中する「腸」に働きかけ、体調を崩しにくい身体になります。
イノシン酸（いりこ）：エネルギー代謝を活性化し疲労回復・冷えの予防に貢献

出汁を通して腸が元気になることで、感情の安定や集中力の向上にもつながると言われています

毎日のごはんにこうした出汁を取り入れることで、家族全員が安心して食べられる土台が整い、自然と「食卓を囲む時間＝団欒のひととき」が豊かになります。

“栄養”と“味覚”と“心”をつなぐ、出汁はまさに家庭の食育の出発点です。

注目のうま味成分と機能

出汁が支える、子どもの“食べる力”

それぞれの出汁素材に含まれる「うま味成分」には、味のおいしさだけでなく、子どもの身体を整える機能性があります。

しいたけ **グアニル酸**

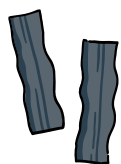


干し椎茸は料理に独特のコクを加えます。



グアニル酸は、他のうま味成分と組み合わせることで、相乗効果を発揮し、料理全体の味を一段と引き立てます。また、グアニル酸は抗酸化作用があり、美容と健康に良い効果があります。

こんぶ **グルタミン酸**



深い旨みをもたらし、食材の味を引き立てます。グルタミン酸は、食材の本来の風味を高める効果があり、どんな料理でも味わい深くします。また、消化を助ける効果もあり、胃腸の健康にも良いです。

いりこ **イノシン酸**



魚介の旨みを提供し、料理に豊かな風味を加えます。イノシン酸は、肉や魚介類の風味を際立たせる効果があり、料理全体の味わいを豊かにします。さらに、イノシン酸は、免疫力を高める効果もあります。

こんな方におすすめです

- 食が細い・偏食があるお子さまを持つご家庭**
 - ・自然なうま味で“食べる楽しみ”を引き出す
 - ・偏食でも栄養を確保できるサポート設計
 - ・親子の食育体験として自由研究にも展開可能

- 免疫力を高めたい成長期の子ども**
 - ・出汁の力で腸内環境を整え、体の土台づくりをサポート
 - ・“食べて強くなる”毎日のうま味習慣
 - ・添加物ゼロでも満足できるおいしさ

- 妊活中・妊娠中の方**
 - ・出汁成分が“授かる体”のベースづくりを支える
 - ・妊娠初期～授乳期まで安心して取り入れられる
 - ・冷え・疲労感・メンタルを整える妊活食としても活用可

- 家族の健康を食事から見直したい方**
 - ・調味料を変えるだけで日々の食事が健康習慣に
 - ・無理なく続く“ダシ活”で食習慣をリセット
 - ・家族全体の体調管理にも最適

- 食の安心・安全を重視している方**
 - ・出汁パック（昆布・いりこ・椎茸）
 - ・しいたけだし酢／しいたけ加工品
 - ・簡単に使えるレシピカード付き

商品ラインナップ

もぐもぐだし 48g(12g×4)



子どもの味覚を育てる 基本のうま味出汁セット

乾しいたけ・昆布・いりこの3素材だけでつくる、自然のうま味たっぷりの出汁セットです。

味覚を育てる大切な時期に、「おいしい」と「栄養」を一緒に届けることができます。

毎日の汁物や煮物に使えば、食が細いお子さんや偏食気味の子も、自然と箸がすすむ味わいになります。保存料・添加物は一切不使用。親子で安心して使える、家庭の“食育”にぴったりの出汁です。

作り方は簡単！

750mlほどの水に材料を入れて、冷蔵庫で6～8時間置くだけ。

朝の味噌汁やお弁当づくりにも手軽に活用できます。

しょくいくだし粉

しいたけ・いわし・昆布、かつお節を丸ごとパウダーにしました。沸騰させてお湯に本品とお好みのお野菜を入れて味を整えるだけ。簡単に、お吸い物やお味噌汁が完成します。



導入事例とお客さまの声

お取引・導入について

- ・ 試食付き説明会の実施可
- ・ 初回導入サンプル提供（数量限定）
- ・ 小ロット対応、短納期 OK
- ・ 一緒に“食を育てる”パートナーとして継続的な支援をお約束します

お問い合わせ先

TEL：0942-53-2626

メール：takehisa@hiyoriko.co.jp

担当：妻鳥 または 塚本 まで

補足資料

食育と出汁の価値を支えるエビデンス

■ 家庭での食事と子どもの自己肯定感の関係

出典：農林水産省「食育に関する意識調査報告書」（令和5年度）

URL：https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r05/pdf_index.html

■ 子どものアレルギー傾向と保育現場の変化

出典：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」（令和3年度改定）

URL：https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1355536.htm

■ 腸と免疫に関する基礎知識

出典：農林水産省刊「腸内細菌と健康」パンフレット

URL：<https://agriknowledge.affrc.go.jp/RN/2010870735.pdf>

■ 食料消費の動向

出典：農林水産省「食育に関する意識調査報告書」（平成27年度）

URL：<https://tinyurl.com/bd3y2vx5>

■ 家庭での食事と子どもの食育意識（令和7年度）

出典：農林水産省「食育に関する意識調査報告書」（令和7年3月）

URL：https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r07/pdf_index.html

■ 家族の“共食”状況と意識（令和6年度）

出典：農林水産省「食育に関する意識調査報告書」（令和6年3月）

URL：<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r06/index.html>

■ デジタル技術活用の食育実施状況（令和4年度）

出典：農林水産省食育白書内「令和4年度食育に関する意識調査結果」

URL：https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/r4_wpaper-6.pdf