



フジミツ × 藤光謙司

フィッシュプロテイン  
フジミツWEB  
MOVIE

# Protein



## 理想の良質たんぱく質! フィッシュプロテイン

フィッシュプロテイン認定に加え、世界トップアスリート認定を取得し、たんぱく質摂取を心掛ける人に、たんぱく質が手軽に補える「フィッシュプロテイン」シリーズです。

日本かまぼこ協会推薦

フィッシュプロテインとは?



日本かまぼこ協会推薦のフィッシュプロテインは、「魚由来のタンパク」のこと。低脂肪で良質なタンパク質が含まれ、消化吸収率も高い。

製品中に含まれる魚肉タンパク質含有量が、日本かまぼこ協会の定める基準 (**8.1g/100g以上または4.1g/100kcal以上**) をクリアした商品に限定して、このフィッシュプロテインマークを表記することができます。



フジミツ株式会社  
代表取締役社長  
藤田 雅史

2017年ロンドン世界陸上  
4×100mリレー  
銅メダリスト  
藤光 謙司



トップアスリート達から良品質な商品として認められた認証制度。

本物のこだわりを持つアスリートが、最大29項目の定量審査と、アスリート自身が使用感を確認する定性審査で総合的に認定します。

## 魚肉由来のタンパク質。最大の特長は

## その消化の速さ・消化率の高さ・アミノ酸バランスの良さ。

### 消化速度が約2倍!

代表的なタンパク質源である「肉」や「卵」と「すり身製品」で消化を比較しました。  
魚肉すり身製品は肉や卵より消化され易いことが分かります。

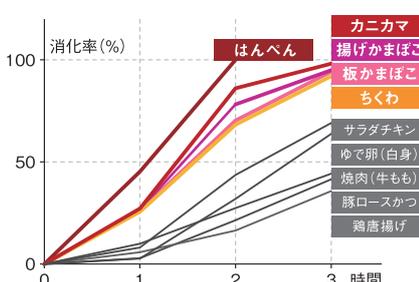
#### ● 消化速度

ペプシン4000 U/ml, 40 ml



#### ● 消化率グラフ

ペプシン1000 U/ml, 25 ml



### 理想のタンパク質

ちくわ等の魚肉すり身製品に含まれる9種類の「必須アミノ酸」は、どれも理想値を上回ります。  
良質なタンパク質の宝庫として、今注目の食材です!

#### ● アミノ酸スコア/ちくわ

ちくわの値  
理想値



※出典/日本かまぼこ協会「動画と図でわかるフィッシュプロテイン」([https://www.nikkama.jp/fishprotein\\_movie/](https://www.nikkama.jp/fishprotein_movie/))

# フジミツ × 藤光謙司 Protein

すり身製品のちからフィッシュプロテイン



日本かまぼこ協会推薦



詳しくはコチラ



## フィッシュプロテイン ちくわ

NEW!



ロイシン高配合必須  
アミノ酸9種ミックス  
500mg配合

栄養機能食品  
(カルシウム)



4 902519 062714

ホタテエキスで旨みを加えたちくわ。そのままでも美味しく食べられ、毎日の料理にも。魚肉すり身製品だからこそ、たんぱく質を効率的に摂取できます。

- 規格/3本入 ●ケース入数/20入
- 商品サイズ/140×95×25mm

冷蔵

## フィッシュプロテイン ハンバーグ

NEW!



ロイシン高配合必須  
アミノ酸9種ミックス  
500mg配合

栄養機能食品  
(カルシウム)



4 902519 082194

トレーのままレンジで簡単、魚が主原料のハンバーグ。魚肉すり身製品だからこそ、たんぱく質を効率的に摂取できます。

- 規格/1個入 ●ケース入数/20入
- 商品サイズ/115×130×30mm

冷蔵

## フィッシュプロテイン ソーセージ

NEW!



ロイシン高配合必須  
アミノ酸9種ミックス  
500mg配合

栄養機能食品  
(カルシウム)



4 902519 074915

オニオンソースでコクを加え、ブラックペッパーのピリッとスパイシーな辛さがクセになる。魚肉すり身製品だからこそ、たんぱく質を効率的に摂取できます。

- 規格/2本入 ●ケース入数/10入
- 商品サイズ/230×100×20mm

常温

ちくわを美味しく  
料理する。



山瀬 理恵子  
やませ りえこ

アスリート向け料理を中心とした料理研究家。夫はプロサッカー選手の山瀬功治。



### 豚ちくわの フルーティーペペ

枝豆とキウイの組み合わせが斬新！動物性と植物性のタンパク質が摂れる素材の味を活かした栄養レシピ。

簡単アクセス!



### 『仙崎ちくわ』と『サバ缶』の ダブルフィッシュプロテインの フルーティリエット

サバの栄養と、ちくわの食感がアクセントに。野菜や果物が一度に摂れ、カレー風味の味付けが絶妙にうまい。朝、昼、夕とオールマイティに活用できる栄養レシピ。

簡単アクセス!



### 『仙崎ちくわ』de 栄養おやつパン

エネルギーのもとである炭水化物と、筋肉の材料となるたんぱく質を意識したレシピ。香味野菜をしっかりと効かせ、作り置きにも。スポーツをされるお子様や大人におやつ感覚で食べて欲しい栄養レシピ。

簡単アクセス!



フィッシュプロテインハンバーグは、  
カロリーコントロールしやすいように  
プレーンタイプで発売。  
ソースはお好みでご使用ください。



お好みソースでガッツリと!

大根おろしでヘルシーに!



フジミツについて  
WEB

フジミツの紹介  
MOVIE

フジミツ公式アカウント

Instagram  
@fujimitsu.jp

Twitter  
@fujimitsu\_jp



※デザインの一部が変更となる場合がございます。