

2023年7月28日

## 商品パッケージ刷新、ユニバーサルデザインの第三者認証を取得

～「炊き込み御膳」8月1日（火）リニューアル発売～

～お客様に「伝わるデザイン」を追求～

江崎グリコ株式会社は2023年8月1日（火）、商品パッケージを刷新し、ユニバーサルデザインについて第三者による認証を受けた「炊き込み御膳」をリニューアル発売します。商品の「見やすく、わかりやすく、伝わりやすい」を追求し、一般社団法人ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会（UCDA、東京都中央区）による第三者認証を国内の食品メーカーで初めて取得しました。すべてのお客様にわかりやすく安心してご利用いただける商品をお届けすることを目指します。

**炊き込み御膳 とり五目**

「具だくさん」と「一番だし」  
10種の具材（にんじん、ごぼう、ひら茸、たけのこ、しいたけ、わらび、きくらげ、こんにゃく、鶏肉、油揚げ）と国産素材（鰹節、うるめ鰹節、枯鰹節、昆布）の「一番だし」の味わいをお楽しみください。

【炊き込み御膳】の情報はこちら  
<https://cp.glico.com/gozen-sp/>

豪華アレンジレシピも！

農林水産省 官民協働プロジェクト  
江崎グリコはLet's! 食にんプロジェクトのメンバーです

**内容物**  
具、だし

**作り方（2合の時の目安）**

- 1 **だしを入れる**  
お米3合（180mlカップ×3）をどぎ、だしを入れる。
- 2 **水を加え混ぜる**  
白米と同じ水加減をし、よくかき混ぜます。
- 3 **具を加える**  
「具」を液ごと入れ、すぐに炊飯します。

**2合で炊く場合** 「だし」は、袋を振ってから**大さじ3**だけ入れる。（水加減は白米と同じ）  
**4合で炊く場合** 「だし」に加えて、**しょうゆ小さじ2・砂糖小さじ1**を入れる。（水加減は白米と同じ）

**注意**

- 開封後はすぐに炊飯し、1回で使い切ってください。
- ご飯がいたむので、タイマーによる炊飯や炊飯器内での保管はさけてください。
- 本品のだし部にはアルコールが含まれています。炊飯してお召し上がりください。
- 3合炊きの炊飯器では、容量の関係で、具材があふれて炊けないことがあります。
- 炊飯器の機種により、作り方が異なることがありますので、炊飯器の説明書を参考してください。

●名称 たきこみごはんのもと（とり五目はんのもと） ●原材料名（具）野菜（にんじん、ごぼう、ひら茸、たけのこ、しいたけ、わらび、きくらげ）、こんにゃく（国内製造）、豚肉、鶏肉、コーンスターチ、食塩、油揚げ、砂糖、発酵調味料、こんにゃくエキス、チキンエキス、かつお節、食塩/増粘剤（加工デンプン）、リン酸塩（Na）、豆腐用凝固剤、（一部）小麦・大豆・鶏肉を含む）だし（しょうゆ、砂糖、香味油、チキンエキス、食塩、水あめ、発酵調味料、削りだし（かつお、いわし、さば）、酵母エキス、こんにゃく、たん白加水分解物/調味料（アミノ酸等）、アルコール、酸味料、香料、乳化剤、（一部）小麦・さば・大豆・鶏肉を含む）  
●内容量 272g（具194g・だし78g） ●賞味期限 欄外下部に別記 ●保存方法 直射日光をさけ、常温で保存してください。 ●販売者 江崎グリコ株式会社 〒555-8502 大阪府西淀川区歌島4-6-5 ●製造所 グリコマニュファクチャリングジャパン株式会社 仙台工場 宮城県加美郡加美町菜切谷字山道3-95

原材料に含まれるアレルギー物質（28品目中） 小麦・さば・大豆・鶏肉

賞味期限

4 901005 233805

使用後はここに指を押し入れていただきます。

「炊き込み御膳 とり五目」パッケージの裏面

### ■ 第三者評価を受けるまでの経緯

Glico グループは、すべてのお客様にわかりやすく安心して商品をご利用いただけるよう、取り組みを推進しています。その一環として、商品パッケージのユニバーサルデザインの表示に関するガイドラインを作成しているところです。一部の商品では、カラーユニバーサルデザインへの対応や、文字の表記のみではわかりづらい部分を視覚で伝わりやすくするため、ピクトグラムを導入しています。

「炊き込み御膳」は作り方や調理時の注意表示（ケア表示）など、お客様にお知らせしたい情報が多くある一方、パッケージに記載されている文字情報が多く、「見てもわかりづらい」「書いてあるが分かりにくい」という声がお客様センターに多く寄せられていました。

■ ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会（UCDA）より、**UCDA 認証「伝わるデザイン」**を取得

一般社団法人ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会（UCDA）より、商品パッケージについて専門家と生活者から評価を受けました。専門家の評価では、「情報量は適正か」、「ユーザーに要求する指示・行動がわかりやすいか」、「文意のハードルがないか」など、9つの項目を分析されました。

生活者、専門家それぞれの評価をもとに、一部の曖昧な表現を「容量の関係で具材があふれて炊けないことがあります」など、明瞭な表現に変更し、お客様が判断しやすいように改善しました。さらに、文章が長くなりすぎないように、過剰な尊敬語を使わないようにしました。

この結果、同協会より「炊き込み御膳 とり五目」について、デザインの「見やすさ」のみならず、ユーザーの理解度まで検証して「伝わりやすさ」を認証する、**UCDA 認証「伝わるデザイン」**を取得しました。



1W2301005(2)

＜ご参考＞

一般社団法人ユニバーサルコミュニケーションデザイン協会（UCDA、東京都中央区）

UCDA は、保険・金融商品の説明資料や申込書、食品・医薬品のパッケージ表示など人々の生命・財産・健康に関わる重要な情報が「見やすく、わかりやすく、伝わりやすく」デザインされているかを評価・認証している第三者機関です。<https://ucda.jp/ucda.html>



■ 「炊き込み御膳」の商品パッケージの主な変更点

8月1日に発売する「炊き込み御膳」について、商品パッケージの主な変更点は以下の通りです。



<p><b>1. 見やすく</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ カラーユニバーサルデザインに対応し、注意表記の背景色を黄色に、文字の色を赤色からオレンジ色に変更しました。</li> <li>・ レイアウトを見直し、関連する情報ごとにエリアを分けました。 ＜具体例＞ 商品の説明やホームページの情報を上部にまとめました。 内容物（具とだし）の配置を、作り方と横並びにしました。</li> </ul>
<p><b>2. わかりやすく</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作り方を簡潔に説明し、手順を白抜き文字や太字で目立つようにしました。</li> <li>・ 「名称」「原材料名」など題目を一括表示する欄で、それぞれの区切りを太字にしました。さらに、行間を広めにとりました。</li> <li>・ アレルギー物質のコンタミネーションに関する表示（原材料にはないアレルギー物質が、混入してしまう場合の注意喚起表示）を、青色の太字に変更し、より視認性を高めました。</li> </ul>
<p><b>3. 伝わりやすく</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 曖昧な表現を使わず、「容量の関係で、具材があふれて炊けないことがあります」など明瞭な表現に変更し、お客様が判断しやすいようにしました。</li> </ul>

■ 8月1日にリニューアル発売する「炊き込み御膳」の商品概要

		
商品名	炊き込み御膳 とり五目	炊き込み御膳 鶏ごぼう
内容量	272 g	238 g
商品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 4つの国産素材（北海道産昆布、九州産の鰹節、うめ鰯節、枯鰯節）からとった、香り立ちのよい「こだわりの一番だし」を使用しました。互いの旨味が複雑に絡みあった深い味わいのだしです。</li> <li>● だしの旨味を効かせて、お茶碗1杯分（150g）当たりの食塩相当量を1.5g未満に抑えた、からだにやさしいおいしさです。</li> <li>● 「具材」と「だし」を別包装にしています。「具材」は、素材本来の味わいと、炊きあがりに鮮やかな色合いが感じられます。「だし」は、加圧加熱によるレトルト殺菌をせずに、一番だしの風味を閉じ込めました。</li> </ul>	

■ Glico グループのユニバーサルデザインに対する取り組み

Glico グループは、年齢、性別、文化、身体状況などにかかわらず、すべてのお客様にわかりやすく安心してご利用いただける商品をお届けすることを目指しています。「炊き込み御膳」の商品パッケージ刷新も、ユニバーサルデザインへの取り組みのなかから生まれました。

また、ダイバーシティ&インクルージョンの観点から、社内でユニバーサルデザインについて理解を深める活動を推進しています。

<直近の事例>

- ・ 専門家を招いた社内での講演会の実施
- ・ プレゼンテーション資料のフォーマットのデザイン追加

Glico グループ社員がインクルージョンを体験・実践しやすいツールとして、視覚過敏、色覚多様性などの「見る」機能に関する特別なニーズに配慮したプレゼンテーション資料のデザインを開発し、フォーマットの選択肢として追加しました。



白を基調とした汎用型のプレゼンテーション資料



ダークカラーを基調とした配慮型のプレゼンテーション資料



■ 「炊き込み御膳 とり五目」商品パッケージの裏面（実物大）

炊き込み御膳 **とり五目**

「具だくさん」と「一番だし」

10種の具材(にんじん、ごぼう、ひら茸、たけのこ、しいたけ、わらび、きくらげ、こんにゃく、鶏肉、油揚げ)と国産素材(鰹節、うるめ鰯節、枯鰯節、昆布)の一番だしの味わいをお楽しみください。

「炊き込み御膳」の情報はこちら  
<https://cp.glico.com/gozen-sp/>

OPEN

豪華  
アレンジ  
レシピも!





Let's! 和ごはん  
農林水産省  
官民協働プロジェクト  
江崎グリコは「Let's! 和ごはん  
プロジェクト」のメンバーです

**内容物**



「具」と「だし」を別々に包装しています。

**作り方(3合の時)**

**1**



**だしを入れる**  
お米3合(180mlカップ×3)をとき、「だし」を入れる。

**2**



**水を加え混ぜる**  
白米と同じ水加減をし、よくかき混ぜます。

**3**



**具を加える**  
「具」を液ごと入れ、すぐに炊飯します。

**2合で炊く場合** 「だし」は、袋を振ってから**大さじ3**だけ入れる。(水加減は白米と同じ)

**4合で炊く場合** 「だし」に加えて、**しょうゆ小さじ2・砂糖小さじ1**を入れる。(水加減は白米と同じ)

**注意**

- 開封後はすぐに炊飯し、1回で使い切ってください。
- ご飯がいたむので、タイマーによる炊飯や炊飯器内での保管はさけてください。
- 本品のだし部にはアルコールが含まれています。炊飯してお召し上がりください。
- 3合炊きの炊飯器では、容量の関係で、具材があふれて炊けないことがあります。
- 炊飯器の機種により、作り方が異なることがありますので、炊飯器の説明書を参考にしてください。

●**名称** たきこみごはんのもと(とり五目ごはんのもと) ●**原材料名** 《具》野菜(にんじん、ごぼう、ひら茸、たけのこ、しいたけ、わらび、きくらげ)、こんにゃく(国内製造)、味付鶏肉(鶏肉、コーンスターチ、食塩)、油揚げ、砂糖、発酵調味料、こんぶエキス、チキンエキス、かつお節、食塩/増粘剤(加工デンプン)、リン酸塩(Na)、豆腐用凝固剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)《だし》しょうゆ、砂糖、香味油、チキンエキス、食塩、水あめ、発酵調味料、削りだし(かつお、いわし、さば)、酵母エキス、こんぶ、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料、香料、乳化剤、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉を含む)

●**内容量** 272g(具194g・だし78g) ●**賞味期限** 欄外下部に別記 ●**保存方法** 直射日光をさけ、常温で保存してください。 ●**販売者** 江崎グリコ株式会社 〒555-8502 大阪市西淀川区歌島4-6-5 ●**製造所** グリコマニュファクチャリングジャパン株式会社 仙台工場 宮城県加美郡加美町菜切谷字山道3-95

**原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)** 小麦・さば・大豆・鶏肉

- 本品の具製造ラインでは、**卵、乳成分、えび**を含む製品を生産しています。
- 本品のだし製造ラインでは、**卵、乳成分、えび、かに**を含む製品を生産しています。
- 本品の具は気密性容器に密封し加圧加熱殺菌したレトルトパウチ食品です。

**賞味期限**



4 901005 233805

使用後はここに指を押し入れてためます。

