

«Nous nous engageons à proposer des aliments qui sont non seulement délicieux, mais aussi véritablement sains.»

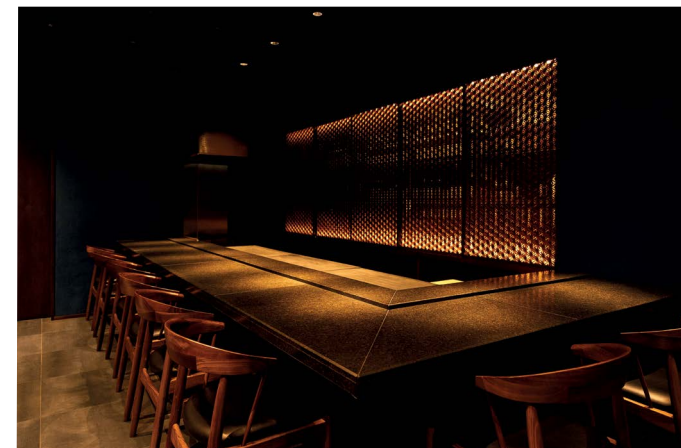
Kodai Fujii
Président,
Sanmaruko Foods Pty., Ltd.
www.sanmaruko.co.jp



DR. DISH: UNE VÉRITABLE INNOVATION DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE

SANMARUKO FOODS TRANSFORME L'APPROCHE JAPONAISE DE LA SANTÉ ET DE LA NUTRITION GRÂCE À DES REPAS INNOVANTS ET SCIENTIFIQUEMENT ÉLABORÉS, CONÇUS POUR AMÉLIORER LE BIEN-ÊTRE. *By Daniel de Bomford and Cian O'Neill*

La première bouchée d'un repas est souvent la plus difficile à savourer. Lorsque les saveurs envahissent les papilles gustatives et que les arômes embaument les sens, il est difficile de s'arrêter. Avec l'accent mis sur la création d'aliments savoureux, il est facile de comprendre pourquoi les études montrent que les gens mâchent moins que jamais. L'utilisation excessive d'arômes intenses, d'additifs et de sel réduit le temps de mastication et peut être préjudiciable à la santé. Le président de Sanmaruko Foods, M. Kodai Fujii, considère qu'il s'agit d'un défi important, tant pour le plaisir que, surtout, pour la santé. Sanmaruko Foods, fabricant de produits alimentaires basé à Hokkaido, a été fondé en 1979 et est spécialisé dans la production de plats surgelés. Sa gamme révolutionnaire de produits médicaux et fonctionnels Dr. Dish, qui favorise la gestion de la santé, est emblématique de la philosophie de



l'entreprise, qui consiste à contribuer au bonheur de ses clients grâce à des produits de haute qualité.

Face à l'augmentation des cas de diabète au Japon, M. Fujii décrit le marché alimentaire actuel comme étant en proie à des «tragédies alimentaires», motivées par des prix bas et la commodité au détriment de la qualité nutritionnelle. Il ajoute que l'éducation alimentaire est un «chainon manquant» dans la société et que de mauvaises habitudes alimentaires peuvent conduire à une image corporelle négative et à des troubles émotionnels. «Dans notre entreprise, nous nous efforçons de faire le contraire: enrichir la vie grâce aux produits que nous proposons, en permettant aux gens de se sentir mieux, de vivre plus sainement et de reprendre confiance en eux», explique-t-il. Cela est particulièrement important pour M. Fujii, qui a perdu plus de 50 kilos. «Le chemin a été long, mais cela m'a permis d'acquérir une connaissance approfondie de la santé et du goût. Cette expérience a radicalement changé ma façon de voir l'alimentation», confie-t-il. L'entreprise a décidé de s'éloigner des formules conventionnelles qui se concentrent exclusivement sur le goût et le coût. «Nous nous engageons à proposer des aliments qui sont non seulement délicieux, mais aussi véritablement sains, des produits dont nous pouvons être fiers», conclut-il.

Sanmaruko Foods relève ce défi social avec son service de livraison de repas surgelés Dr. Dish, qui propose des aliments sains, délicieux et scientifiquement testés. Les repas sont principalement conçus pour aider les personnes atteintes de diabète. L'un des principaux indicateurs est la réduction du taux d'HbA1c, ou hémoglobine glyquée, qui reflète la glycémie moyenne des deux ou trois derniers mois. Les repas Dr. Dish sont soigneusement équilibrés pour répondre aux recommandations alimentaires de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et du ministère japonais de la Santé, et limitent la consommation de sel à moins de deux grammes par repas. Bien qu'il existe

des produits similaires, la plupart ne sont pas aussi strictement contrôlés sur le plan nutritionnel et Sanmaruko Foods a constaté que les consommateurs cessent souvent de les utiliser. Grâce à ses recherches, l'entreprise a identifié



trois problèmes principaux: les repas étaient souvent fades en raison de leur faible teneur en sel et avaient tendance à être trop liquides, les menus étaient limités et il n'y avait souvent aucune preuve évidente que les repas amélioreraient la santé. En réponse, Sanmaruko Foods a élargi son menu et mené des études cliniques afin de recueillir des données démontrant que ses repas réduisaient efficacement le taux d'HbA1c. Elle s'est également attachée à améliorer la texture, en mettant particulièrement l'accent sur l'expérience sensorielle.

Grâce à ses recherches, Sanmaruko Foods a développé une nouvelle approche, utilisant son «design sensoriel en quatre dimensions». L'axe X représente les ingrédients, tels que la viande ou les légumes, et l'axe Y représente le goût, comme celui des épices et des herbes aromatiques. L'axe Z capture l'umami, la richesse et la profondeur. «La plupart des produits sont développés en deux dimensions, mais nous en ajoutons une quatrième: le temps», explique M. Fujii. La quatrième dimension correspond au temps nécessaire pour manger, plus précisément au temps de mastication. Les recherches de l'entreprise indiquent que le temps minimum idéal est de 17 secondes, tandis que le temps idéal est de 30 secondes pour éviter les pics de glucose. Le temps influence non seulement la digestion et la nutrition, mais aussi la façon dont les saveurs se développent en bouche.

L'entreprise a découvert que les saveurs très intenses peuvent inciter les gens à avaler plus rapidement, ce qui peut conduire à une consommation excessive. En ajustant soigneusement la façon dont les ingrédients sont coupés et cuits, la texture et l'assaisonnement des aliments sont étudiés

afin de favoriser une mastication plus lente et un contact plus long avec la langue. L'entreprise s'efforce également de créer des saveurs durables qui s'intensifient à chaque bouchée, rendant les aliments riches et satisfaisants, même avec une teneur réduite en sel. Les repas sont conçus pour permettre à l'expérience gustative de se développer en bouche, favorisant une mastication plus lente et une expérience sensorielle plus satisfaisante. «Cette approche multidimensionnelle, fondée à la fois sur l'expérience sensorielle et la science, est ce qui nous différencie et guide la manière dont nous créons et évaluons nos aliments», explique M. Fujii.

C'est précisément pour cette raison que M. Fujii consomme quotidiennement les produits Dr. Dish. La dimension temporelle influence également la perception des saveurs, ainsi que la digestion et la nutrition. «Cette approche multidimensionnelle, fondée à la fois sur l'expérience sensorielle et la science, est ce qui nous distingue et guide la manière dont nous créons et évaluons nos aliments», affirme-t-il.

Sanmaruko prévoit d'ouvrir une clinique à Ginza qui proposera une thérapie alimentaire, traitant les patients par la consommation d'aliments spécialement formulés, principalement Dr. Dish, comme médicament. La clinique n'est pas seulement destinée aux personnes ayant des problèmes de santé, mais aussi à celles qui souhaitent améliorer leur bien-être de manière proactive. Les clients peuvent bénéficier d'évaluations de leur état de santé et de conseils personnalisés sur les ingrédients et les nutriments dont leur corps a besoin. L'entreprise gère un restaurant à Sapporo appelé «fw», où les clients peuvent découvrir l'approche quadridimensionnelle de Sanmaruko Foods. Le restaurant propose un menu délicieux et soigneusement élaboré, avec une teneur en sel extrêmement faible. Les clients peuvent ainsi se détoxifier et ressentir la différence dans leur corps dès le lendemain.

M. Fujii affirme que l'entreprise s'engage à relever les défis de la société grâce à l'innovation alimentaire, en s'appuyant sur des données précises et mesurables et sur des essais cliniques. «Avant tout, nous voulons être une entreprise dont la société a vraiment besoin, une entreprise qui aide les gens à mener une vie plus saine et plus heureuse», déclare-t-il. Cependant, elle ne peut relever ces défis seule. L'entreprise est ouverte à toute collaboration avec des partenaires qui partagent son rêve de permettre aux gens de se sentir mieux, de vivre plus sainement et de retrouver confiance en eux. Elle recherche des fabricants de produits alimentaires et contribue au développement de solutions plus complètes. Comme l'affirme M. Fujii: «Notre vision est celle d'une espèce humaine prospère et nous pensons que c'est un objectif que nous pouvons tous soutenir.»



北海道から もっと美味しく健康に

