

“ヒラメキ”からはじまる
企業ストーリー

医師・管理栄養士・薬剤師の95%以上が推奨する「ドクターズチョココレート」

文 牛久保洋次

Text by Yoji Ushikubo

チョココレートが健康づくりに役立つと広く知られるようになって共に、含まれる成分に注目が集まっています。チョココレートの代表的な栄養成分である、カカオポリフェノール。体内の酸化を抑える抗酸化作用を持つため、疲労回復につながり、精神の安定・リラクセスを促す他、皮膚の老化防止や動脈硬化の予防も期待できます。

しかし、使用されている原材料によって、砂糖の摂り過ぎや、代用油脂（植物油脂）の種類によって脂質の過剰摂取となり、体重増加や、動脈硬化、そして糖尿病のリスクが増え、逆に健康を損なう事にもつながってしまいます。健康効果を狙うなら、チョココレート選びが重要です。

今回は研究所のエビデンスを有し、医療従事者にも広く受け入れられ、調剤薬局で販売されている「ドクターズチョココレート」を展開する【株式会社マザーレンカ】をご紹介します。

「ドクターズチョココレート」のコンセプトは、
調剤薬局。

チョココレートの歴史ではフランスのドゥボロー・エ・ガレというブランドが一番古く、王様のお抱えの薬剤師がチョココレートを調剤薬局で売ったのが始まりと言われています。そこから、代表の池田氏は薬のように目的に合わせて選べるチョココレートがあったら良いと考え、当商品の開発・販売を試み、2012年、三越本店にて販売をスタートさせ、よりお困りの方へお届けすべく、現在の調剤薬局など医療機関で販売する「ドクターズチョココレート」になりました。

購入者は、糖尿病患者さんや予備軍の方はもちろんですが、都市型で健康志向の強い40歳以上の女性がメイン層になります。ダイエットをしていて砂糖を気にされて

いたり、お子さんの虫歯予防を気にされていたりするケースは勿論ですが、一番は美味しいものをヘルシーに食べたいからという理由で、最高品質のベルギー産チョココレートを100%使用したドクターズチョココレートを選んでいる方も多くいます。

第三者機関でのエビデンスデータ通り、低GIでGI値が一定なので、「もっと食べたい」という、いわゆる血糖値スパイクのループにも陥りません。サステイナブルカカオ100%使用、植物油脂不使用など、安心安全な原料へのこだわり、ここが他社商品との大きな違いであり、医療従事者に受け入れられている理由です。現在は、約1万軒の調剤薬局で販売されており、糖尿病患者さん等からも大変好評です。

日本は高齢化と少子化のスピード、そして長寿も世界ナンバーワンです。今後は医療・介護の問題も含め、多くの課題を抱えております。未病に力を入れていきたい健康者がチョココレートを食べ、楽しくセルフメディケーションし、永く幸せな人生を歩める一助になりたい。

「ドクターズチョココレート公式サイト
(株式会社マザーレンカ)」
<https://doctors-chocolate.com/>



今月の一言

「エビデンスに基づく

健康系チョココレート」

これが則ち【未常識の発見】



Profile

慶應義塾大学商学部 卒業
株式会社友アンド愛（レコードレンタルビジネスの開発者）を創業し、代表取締役就任。約700店舗をFC展開する。株式会社ビザカリフォルニアを創業し、代表取締役就任。約400店舗をFC展開する。日本CDビデオレンタル商業組合 初代理事長（社）ニュービジネス協議会 理事等を歴任。
現在、株式会社いしかい隊 会長、その他顧問数社。