

合食 おいしい減塩シリーズの2つ商品をリニューアル  
「さきいか」「ドライソーセージ」

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、塩分を抑えながらも素材本来の味を楽しめるよう独自の製法で塩分をカットした『おいしい減塩』シリーズの「さきいか」と「ドライソーセージ」をリニューアルし、3月23日より全国で発売いたします。

●リニューアル商品

【おいしい減塩 さきいか】

北海道工場で製造。皮付きのまま香ばしく焼きあげています。原料のイカは歴史的な不漁が続くなど原料事情が大きく変化しています。これに対応するため、独自の製造技術により製品品質を安定化するようにしました。塩分を30%カット(※1)しています。(※1)日本食品成分表「さきいか」対比

【おいしい減塩 ドライソーセージ】

豚肉と鶏肉のジューシーな肉のうまみをアップしました。そのうまみとピリッとしたスパイシーな後味のハーモニーが楽しめます。塩分を25%カット(※2)しています。(※2)日本食品成分表「ドライソーセージ」対比



発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
3月23日	おいしい減塩 さきいか	300円	30g	180日	4901540 416050
	おいしい減塩 ドライソーセージ	300円	49g	150日	4901540 416067

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

Tel : 078-672-6045 E-Mail:y.tashiro@goshoku.co.jp

株式会社 合食 業務内容:水産商社・食品メーカー  
神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号  
代表取締役社長 砂川 雄一