

Goshoku

Foods for Uniting People

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2020年2月17日

株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

**“美味しさ”と“減塩”を両立した『おいしい減塩』シリーズ
3つの新商品が仲間入り、「いかくん」「焼鯖ほぐし」「荒ほぐし鮭」**

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』シリーズの新商品として、「いかくん」「焼鯖ほぐし」「荒ほぐし鮭」を全国で発売いたします。

●商品写真



●商品特徴

「おいしい減塩」シリーズ

合食独自の製法によって、美味しさと減塩を両立しています。塩分の主成分である塩化ナトリウムを塩化カリウムに置き換えることで、塩分を減らしながらも塩味は減らさない、絶妙な配合を実現しました。これにより、素材本来の美味しさを味わっていただけます。

おいしい減塩 いかくん

肉厚ないかを桜チップで燻製しカットしました。ソフトな食感とほどよい酸味が特徴です。積極的に摂取したい栄養素として人気に高いたんぱく質がたっぷり含まれています。塩分を30%カット(※1)しています。

3月23日より販売開始。(※1)日本食品成分表対比

おいしい減塩 焼鯖ほぐし

脂がのった鯖を手作業で粗くほぐしています。味付けはシンプルに塩のみで、鯖本来のうまみを味わえます。北海道工場で製造しています。高級感にあるオシャレなデザインをほどこしたワンランク上のフレークです。塩分を30%カット(※2)しています。

4月1日より販売開始。(※2)当社「焼鯖ほぐし」対比

おいしい減塩 荒ほぐし鮭

国産の秋鮭を使用。北海道工場製造しています。鮭の身を荒くほぐし、しっとりとした柔らかい食感に仕上げています。シンプルなパッケージデザインで高級感を演出。塩分を30%カット(※3)しています。

4月1日より販売開始。(※3)当社「荒ほぐし鮭」対比

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
3/23	おいしい減塩 いかくん	300円	54g	180日	4901540 416046
4/1	おいしい減塩 焼鯖ほぐし	400円	68g	180日	4901540 604870
4/1	おいしい減塩 荒ほぐし鮭	400円	110g	365日	4901540 605082

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