

減塩ブームに関する NEWS RELEASE



2017(平成 29)年 10 月

株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

合食、「おつまみの塩分が気になる」方に、「おいしい減塩」新アイテム発売 減塩ニーズは調味料から加工食品へ拡大、減塩食品は種類も売上も急増、減塩ブームへ

合食は、減塩に関心の高い中高年層をターゲットとした「おいしい減塩」シリーズに、新アイテム2品を投入します。
「おいしい減塩 ビーフジャーキー」「おいしい減塩 ソースカツ」を、全国のコンビニ・スーパーにて新発売します。

<背景>

厚生労働省は、高血圧や脳卒中などの生活習慣病予防のため、ナトリウム(食塩相当量)の目標量を設定していますが、達成できていません。お客様の減塩ニーズは、味噌や醤油等の調味料から魚介加工品、ハム・ソーセージ、菓子・つまみ類等の加工食品へ拡大、減塩食品は種類も売上も急増、減塩市場は急拡大しています。

従来、減塩食品は「物足りない」「おいしくない」イメージがあり積極的に使っていない方も多かったため、「おいしさ」と「減塩」を両立させた商品が待望されていました。

<経緯>

当社では、いち早くこのお客様ニーズに着目し、「おいしさそのまま、塩分カット」をコンセプトに独自の製法で「おいしさ」と「減塩」の両立に成功し、**2013(平成 25)年「荒ほぐし鮭 減塩」**を発売しました。

その後、**2016(平成 28)年秋**には、「おいしい減塩」おつまみシリーズ 3 品(「焼ししゃも」「くんさき」「さきいか」)を新発売、**2017(平成 29)年春**には、同シリーズに「いかの姿あげ」「いか天」「やわらかいか天」「焼きえび」「ドライソーセージ」を追加し、ラインアップを充実させ、新アイテム含め、「おいしい減塩」おつまみシリーズは全 10 アイテムとなりました。

<新アイテムの特長>

「おいしい減塩 ビーフジャーキー」お客様ニーズが拡大している畜肉珍味の減塩版
「おいしい減塩 ソースカツ」お客様のご要望の多かったロングセラー商品の減塩版

<今後の方針>

当社は長期経営計画の基本方針として、弘前大学等の大学や医療機関とのオープンイノベーションによる健康・美容食品開発を掲げており、「おいしい減塩シリーズ」には、「ヘルシースナッキング」シリーズとともに今後も注力し、お客様の健康に良く美味しい新アイテムを追加投入する予定です。

<会社概要> 商号:株式会社合食 本社:神戸市兵庫区中之島 1 丁目 1 番 1 号 〒652-0844

代表者:代表取締役社長 砂川 雄一 設立:1948(昭和 23)年 6 月 資本金:9020 万円

業務内容:水産商社・加工食品メーカー 売上高:447 億円 従業員数:649 名 (2017 年 3 月期)

■おいしい減塩シリーズ

発売日	商品名	商品特長	希望小売価格	規格	賞味期間	入数	JANコード
9月12日	ソースカツ	濃厚甘辛ソースがしみ込んだ、サクとした食感が人気のソースカツを、25%減塩しました。(当社「ソースカツ」対比)	オープン プライス	4枚	180日	10袋×6	4901540 412734
	ビーフジャーキー	ニュージーランド産の牛のもも肉をたれ付けし、肉の風味を凝縮しました。ほんのりスパイシーな味わいです。25%減塩。(日本食品標準成分表2015「ビーフジャーキー」対比)		25g	150日	5袋×8	4901540 412741



<株式会社 合食 会社概要>

商号:株式会社合食 本社:神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号 〒652-0844

代表者:代表取締役社長 砂川 雄一 創立:1948(昭和23)年6月 資本金:9020万円

業務内容:水産商社・加工食品メーカー 売上高:447億円 従業員数:649名(2017年3月期)

株式会社合食は、「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ」というスローガンのもと、水産・食品・物流の3事業部体制で流通の川上から

川下までをカバーする「食の総合企業」です。食材の品質を鑑定する目利き力、加工・保存技術、多彩な調理レシピ、健康的なライフ

スタイルは世界に誇る素晴らしい日本の食文化です。これらを受け継いだ合食グループは、世界に誇る日本の知恵を集積しています。

そして更に新しい価値を創造し続けることで食を通じて人と人をつなぎ世界中の人たちのもと豊かな未来の実現に貢献していきます。