

減塩ブームに関する NEWS RELEASE



2018(平成 30)年 2月 14 日

株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

合食、大好評の「おいしい減塩」おつまみシリーズのラインナップを強化

「茎わかめ」新発売に加え、「ソースカツ」「いかの姿あげ」のサイズバリエーション追加

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 3 品、「茎わかめ」(3月1日発売)、「ソースカツ(1枚入り)」(3月1日発売)、「いかの姿あげ ファミリーパック」(2017年12月11日発売済)、を追加し、全国のコンビニ・スーパーにて発売します。

<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いかったため、「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年「荒ほぐし鮭 減塩」を発売しました。その後、お酒を飲むと、塩分や脂肪分が多いおつまみに手がのびやすく、食事量も多くなりがちな点に着目し、おつまみの減塩に着手。2016年秋には、「おいしい減塩」おつまみシリーズ第1段として「焼ししゃも」「くんさき」「さきいか」の3品を新発売しました。その後、2017年春には、「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」、2017年秋には「ビーフジャーキー」「ソースカツ」を発売いたしました。今回、ヘルシーなおやつとしても人気が高い「茎わかめ」を発売いたします。また、食シーンにあわせたサイズバリエーション品の食べ切りトライアルサイズの「ソースカツ(1枚入り)」や徳用サイズの「いかの姿あげ ファミリーパック」を展開いたします。

<新アイテムの特長>

「おいしい減塩 茎わかめ」根強い海藻おつまみ人気商品の減塩版

「おいしい減塩 ソースカツ(一枚入り)」トライアルに最適な食べ切りサイズ

「おいしい減塩 いかの姿あげ ファミリーパック」の徳用サイズ

<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

茎わかめ

ソースカツ(1枚入り)

いか姿あげ ファミリーパック



【商品概要】

発売日	商品名	特徴	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
3/1	おいしい減塩 茎わかめ	シャキシャキした食感と爽やかな酸味があとひくおいしさです。30%塩分カット (※当社「茎わかめ」対比) 小分け包装で便利。	オープン価格	46g	180日	4901540414097
	おいしい減塩 ソースカツ (1枚入り)	濃厚甘辛ソースがしみ込んだサクサクした食感のカツを25%塩分カット(※当社「茎わかめ」対比)。トライアルや食べきりサイズの1枚入り。	オープン価格	1枚	180日	4901540414103
2017年 12/11 発売	おいしい減塩 いか姿あげ ファミリーパック	ロングセラーの味わいそのままに減塩30%した姿あげの製造過程で出る割れたものもパックしたお得用サイズ。	オープン価格	145g	180日	4901540413489

<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、「[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っと豊かな未来の実現に貢献していきます。