

PRESS RELEASE 「減塩食品アワード金賞」受賞

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2018(平成30)年5月21日



株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

(株)合食のおいしい減塩シリーズの「さきいか」「くんさき」の2品が
「第4回 JSH 減塩食品アワード」の金賞を受賞

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、平成30年5月19日に京都市勧業館で行われた第7回臨床高血圧フォーラムにて、日本高血圧学会減塩委員会の「第4回 JSH 減塩食品アワード」の「金賞」を受賞しましたので、お知らせいたします。

現在、減塩運動は地球規模で進められており、WHO(世界保健機構)は1日の塩分摂取量5g以下を推奨しています。ヘルシー志向で世界中の注目を集めている日本食ですが、日本人の1日当りの平均塩分摂取量9gは他国に比べまだまだ高水準なのが実情です。

このアワードは、日本高血圧学会減塩委員会の紹介する「食塩含有量の少ない食品」(JSH 減塩食品リスト)の中から、減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品が審査・認定されるアワードです。これまでも当社では受賞商品を含め15アイテムが同委員会から紹介されておりました。今後とも消費者の皆様の健康増進に貢献するため、おいしい減塩商品の開発に取り組んでまいります。

※日本高血圧学会とは、高血圧を中心とする研究、啓蒙活動、学術集会の開催、ガイドライン策定、特別正会員(FJSH)育成等を通じて、国民の健康増進を図る特定非営利活動法人です。



本件に関するお問合せ先 株式会社合食 広報室 田代吉美(たしろ よしみ)

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

Fax: 078-672-9222 mobile: 070-2278-9834

株式会社 合食 業務内容: 水産商社・加工食品メーカー
住所: 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
設立 昭和23年6月 資本金: 9,020万円
売上高: 447億円 従業員数: 649名 (2017年3月期)
代表者: 代表取締役社長 砂川 雄一

「減塩食品アワード金賞」受賞商品のご紹介



「おいしい減塩」シリーズは、合食独自の製法でおいしさと減塩を両立。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減塩商品は、塩分が気になる方におすすめです。



商品名	商品特長	希望小売価格	規格	賞味期限	入数	JANコード
おいしい減塩 さきいか	皮付きのまま香ばしく焼きあげたさきいかです。北海道で作っています。おいしく塩分30%カット(*1)しています。 *1 日本食品標準成分表 2015「さきいか」対比	300円 (税抜)	30g	180日	5×8	4901540412291
おいしい減塩 くんさき	桜チップで燻製をかけ香り豊かに仕上げたくんさきです。北海道で作っています。おいしく塩分30%カット(*1)しています。 *1 日本食品標準成分表 2015「いか加工品・くん製」対比	300円 (税抜)	54g	180日	5×8	4901540411430