

PRESS RELEASE 新商品のご紹介

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2018(平成30)年9月19日

Goshoku
Foods for Uniting People

株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

おいしい減塩シリーズに、新たに“焼かまぼこ”が仲間入り

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」の新アイテムとして、“焼かまぼこ”が仲間入りしました。9月下旬から全国のコンビニ・スーパーにて順次発売いたします。

●商品写真



●商品特徴

おいしい減塩 焼かまぼこ

「おいしい減塩」シリーズは、合食独自の製法によって、おいしさと減塩を両立することができました。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、素材本来のおいしさを味わっていただけます。

新商品の“焼かまぼこ”は、すり身にした鱈を薄くのぼし、焼かまぼこ風に仕上げました。当社比で30%の減塩に成功しました。塩分が気になる方におすすめの商品です。

発売日	商品名	希望小売価格	内容量	賞味期限	JANコード
9月下旬	おいしい減塩 焼かまぼこ	オープン価格	35g	180日	4901540414790