

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2019(平成 31)年 2 月 15 日



株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

“美味しさ”と“減塩”を両立
『おいしい減塩』シリーズに「チーズサンド」と「いか塩辛」新発売

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「チーズサンド」と「いか塩辛」を 3 月 1 日から全国で発売いたします。

●商品写真



●「おいしい減塩」シリーズ 商品特徴

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 チーズサンド

北海道産チーズを鱈シートではさみ、チーズの旨みを味わっていただけるよう太めにカットしました。塩分を 30% カット(※1)しています。ひとつずつ個包装しています。(※1)当社「チーズサンド」対比

おいしい減塩 いか塩辛

するめいかの耳を使用し、塩辛特有のクセをおさえ食べやすい味付けに仕上げました。塩分を 30% カット(※2)しています。(※2)日本食品標準成分表 2015「いか塩辛」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 月 1 日	おいしい減塩 チーズサンド	オープン価格	32g	120 日	4901540415155
	おいしい減塩 いか塩辛	オープン価格	45g×3	冷凍 365 日 解凍後冷蔵 D+19	4901540604399