

## PRESS RELEASE 「ウェルネスアワード銅賞」受賞

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2019(令和元年)年7月4日



株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

(株)合食のおいしい減塩シリーズの「茎わかめ」が  
「第2回ウェルネスフードアワード」の銅賞を受賞

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、令和元年7月3日、パシフィコ横浜で開催中(2019年7月3～5日)の第4回ウェルネスフードジャパン内にて、第2回ウェルネスフードアワードの発表が行われ、OYATSU部門で当社の「おいしい減塩 茎わかめ」が銅賞を受賞しましたので、お知らせいたします。

ウェルネスフードアワードは、健康食品産業の適切な発展と事業者の育成を目的に創設され、アンチエイジング部門、ナチュラル部門、ボディケア部門、食品原料部門、OYATSU部門の5部門にわけて表彰されます。OYATSU部門は、美味しさや楽しさに加え、健康増進にも寄与する補食として貢献した食品が対象。審査員の早稲田大学・矢澤一良教授は次のようにコメント。「味を落とさず、減塩されていても美味しく食べやすい。減塩化推進への取り組みを評価しました」。

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。厚生労働省が推奨する塩分の1日の摂取量は日本人男性8.0g未満、日本人女性7.0g未満(※1)ですが、実際は男性10.8g、女性9.1g(※2)と男女ともに推奨量を上回っています。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、他国に比べ日本の摂取量はまだまだ高水準なのが実情です。

※1 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年度版)」

※2 厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査」

今後とも消費者の皆様の健康増進に貢献するため、おいしい減塩シリーズの開発に取り組んでまいります。



受賞式の様子

挨拶する常務執行役員・食品事業部長・下里治

## 「ウェルネスフードアワード賞」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 茎わかめ	シャキシャキとした食感と爽やかな酸味が後をひくおいしさです。おいしく塩分 30%カット (*1)しています。 *1 当社「茎わかめ」対比	300 円 (税抜)	46g	180 日	5 × 8	4901540414097