

PRESS RELEASE 新商品のご紹介

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

Goshoku
Foods for Uniting People

2019(令和元年)年 8月 26日

株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

“美味しさ”と“減塩”を両立した『おいしい減塩』シリーズ カルシウムたっぷり！「焼きえび」「焼ししゃも」がリニューアル

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「焼きえび」「焼ししゃも」をリニューアル。9月9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。塩分を減らしながらも塩味は減らさない、それぞれの素材にあわせた絶妙な調味配合により実現しました。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 焼きえび

調味漬け工程の工夫によりカリッとした食感に改良しました。仕上げに使用しているオリーブオイルをさらにきかせて風味豊かに。塩分を40%カット(※1)しています。

(※1) 当社「焼きえび」対比

おいしい減塩 焼ししゃも <パッケージリニューアル>

まるごとそのままのししゃもを調味漬けて焼きあげたことで、カルシウムが100gあたり777mgと豊富に含まれる点を分かりやすいように、新パッケージデザインにしました。塩分を30%カット(※2)しています。

(※2) 当社「焼ししゃも標準品」対比

発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
9月9日	おいしい減塩 焼きえび	オープン価格	20g	150日	4901540415513
	おいしい減塩 焼ししゃも	オープン価格	42g	180日	4901540412307