

**減塩食品の普及に大きく貢献
合食のおいしい減塩シリーズ「くんさき」
JSH減塩推進 10年アワードを受賞**

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は6月19日、札幌市内のホテルで行われた第10回臨床高血圧フォーラムにて、日本高血圧学会、同 減塩・栄養委員会から「JSH 減塩推進 10年アワード」を受賞いたしましたのでお知らせいたします。

日本高血圧学会減塩委員会(現在は減塩・栄養委員会)は、2013年9月より高血圧患者さんや減塩をしようとしている方々の役にたてるよう「食塩含有量の少ない食品」(JSH減塩食品リスト)の紹介を開始し、2022年9月には10年目を迎えます。

このアワードは、日本高血圧学会、同 減塩・栄養委員会が、この10年を振り返り、様々な分野で減塩食品の普及に大きく貢献した企業の製品を評価・審査し、表彰するものです。

当社は、いか加工品分野において、「おいしい減塩 くんさき」が受賞対象製品として選ばれました。本製品は自社の函館工場で製造し、2016年から発売を開始。2018年の第4回JSH減塩食品アワード金賞を受賞しました。

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



(写真左・合食・石川裕一取締役常務執行役員食品事業部長)

※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。

「JSH 減塩推進 10 年アワード」 受賞商品

「おいしい減塩 くんさき」のご紹介



「おいしい減塩」シリーズは、おいしさそのままに独自製法で減塩しています。塩分を減らしながらも塩味は減らさない。それぞれの素材に合わせた絶妙な配合を実現し、素材本来のおいしさを味わっていただけます。



商品名	商品特長	希望小売価格	規格	賞味期限	JANコード
おいしい減塩 くんさき	おいしく塩分 30%カット(*)しています。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。 *日本食品標準成分表 2020「いか加工品・くん製」対比	300 円 (税抜)	48g	180 日	4901540415506

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

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

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