

合食 おいしい減塩シリーズの2商品をリニューアル
「焼き子持ちししゃも」「焼きえび」
1袋の食塩相当量 1.0グラム未満を実現

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カットした『おいしい減塩』シリーズの「焼き子持ちししゃも」と「焼きえび」をリニューアルし、2022年4月1日より全国で発売いたします。

●リニューアル商品

【おいしい減塩 焼き子持ちししゃも】

お酒のおつまみやおやつに欠かせない定番商品です。カルシウムをたっぷり含んでいるので、お子様からお年寄りまで幅広い層に楽しんでいただける当社でも人気の商品です。塩味を抑えながら、より自然な味わいに、さらにふっくらおいしく仕上げました。

(当社「焼き子持ちししゃも」対比 25%減塩)

【おいしい減塩 焼きえび】

お酒のおつまみやおやつとして、そのまま丸ごとお召し上がりいただける人気商品です。天然えびを香ばしくカリッと焼き上げ、色鮮やかな赤色が食欲をそそります。外はサクッと香ばしく歯切れよく、中はじゅわっと凝縮された小エビの旨味が広がるような食感に仕上げました。

(当社「焼きえび」対比 40%減塩)



●1袋の食塩相当量 1.0グラム未満をアピール

4月1日の発売にともない新商品のパッケージに、「新リニューアル 1袋食塩相当量 1.0g未満！！」と表記したりリニューアル告知シールを期間限定で貼付しアピールします。

焼き子持ちししやもの場合、従来品は 100gあたり食塩相当量 3.0gだったものを、2.1gに減塩することに成功し、1袋(38g)あたりの食塩相当量は 0.8gと1.0g未満を実現しました。

焼きえびの場合、従来品は 100gあたり食塩相当量 4.6gだったものを、3.2gに減塩することに成功し、1袋(20g)あたりの食塩相当量は 0.6gと1.0g未満を実現しました。

塩分を気にされる健康志向の方に、ぜひお召し上がりいただきたい商品です。

<おいしい減塩シリーズ>

“おいしい減塩”シリーズは、当社独自の製法により、おいしさと減塩を両立させた、からだにやさしい商品です。これまでに、「さきいか」「焼き子持ちししやも」「鮭フレーク」「いかの姿あげ」などを開発し販売しております。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ました。日頃から塩分を気にされている方におすすめの減塩商品です。

日本高血圧学会減塩・栄養委員会の減塩食品リスト(食塩含有量の少ない食品の紹介)に掲載されており、減塩化の推進、健康増進に貢献するため、おいしい減塩商品の開発に取り組んでいます。(2021年10月現在、当社の同シリーズの17商品が紹介されています)

※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。

商品名	規格	参考価格 (税込)	JANコード	発売日
おいしい減塩 焼き子持ちししやも	38g	300円	4901540416909	4月1日
おいしい減塩 焼きえび	20g	300円	4901540416916	4月1日

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