

ちょっとした手土産にも最適！
おいしい減塩シリーズ(さきいか・くんさき・やわらかあげさきいか)
の3種アソート商品

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』シリーズとして、新しくアソート商品を2024年1月15日(月)より全国で発売いたします。



セット内容

さきいか、くんさき、やわらかあげさきいか 各1袋



●商品特徴

おいしい減塩シリーズの中から売れ筋「さきいか」「くんさき」「やわらかあげさきいか」の3品を選び、アソート商品にしました。

近年、健康志向の高まりから、減塩食品の市場規模は拡大を続けています。2023年に新型コロナウイルス感染症が5類に移行し、外出や訪問の機会が増加したことから、ちょっとした手土産やギフトにも活用できるよう、健康にこだわったおいしい減塩シリーズを組み合わせました。

「さきいか」と「くんさき」は、2016年の発売以降、シリーズの中でのロングセラー商品です。特定非営利活動法人・日本高血圧学会の減塩・栄養委員会の審査・認定により、2018年の第4回JSH減塩食品アワードで金賞を受賞しました。

「やわらかあげさきいか」は2023年11月に新発売したソフトタイプのフライです。一般的な製法では、のしか(いかをシート状に伸ばしたもの)を食べやすいサイズに裁断してからフライにするため、ひと切れひと切れがすべて衣に包まれています。一方、当社の「やわらかあげさきいか」は、のしかをフライにしてから、スティック状に裁断しているため、裁断部分が衣に包まれず、ひと口目からダイレクトにいかの旨味が感じられます。

<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」「くんさき」「焼き子持ちししゃも」「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し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。(2023年10月現在、当社の同シリーズ10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、啓発活動、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 (税別)	JANコード	発売日	販売ルート
おいしい減塩 3種アソート	3種類×1袋 (さきいか 21g、くんさき 34g、 やわらかあげさきいか 48g)	900円	4901540418545	1月15日	全国のスーパー マーケット等

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 総務広報部(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