

合食 おいしい減塩シリーズ
新商品とリニューアルのご紹介
「やわらかあげさきいか」(新商品)
「さきいか」(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カットした『おいしい減塩』シリーズとして、新商品「やわらかあげさきいか」を開発し、さらに「さきいか」をリニューアルしました。それぞれ10月2日より全国で発売を開始いたします。

●新商品

【おいしい減塩 やわらかあげさきいか】

一般的なソフトタイプのいかフライは、のしいか(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、「やわらかあげさきいか」は、のしいかをフライにしてから、スティック状にひと切れひと切れ裁断する製法にしました。そのため、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。脂っぽさがより軽減され、さらに減塩率35%を実現しました(当社「やわらかあげさきいか」対比)

●リニューアル商品

【おいしい減塩 さきいか】

おいしい減塩さきいかは、シリーズの中でもロングセラー商品のひとつです。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。日常的な健康管理意識が高まっているなか、減塩は健康維持の手段のひとつとして注目されています。このおいしい減塩シリーズも、2016年の発売以降、着実に販売を伸ばしながら、減塩率をさらに上げる改良を進めております。このたび、さきいかも30%だった減塩率を35%(※)まで高め、食塩相当量も100g当たり4.1gから2.6gに改良することができました。皮付きのまま肉厚のイカを味付けし、香ばしく焼き上げています。

※日本食品標準成分表2020「さきいか」対比



<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4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 (税別)	JANコード	発売日
おいしい減塩 やわらかあげさきいか	48g	300円	4901540418323	10月2日
おいしい減塩 さきいか	21g	300円	4901540418385	10月2日

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