



いいだし、いい鰹節。

## NEWS RELEASE

## ウェスティンナゴヤキャッスル「西の丸」斎藤広志料理長監修 塩分30%カット「減塩鍋つゆ」新発売！

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、塩分を30%カット<sup>(※1)</sup>した「減塩鍋つゆ 400g」(2人前用)を新発売します。

「減塩鍋つゆ」は、ウェスティンナゴヤキャッスル日本料理「西の丸」の斎藤広志料理長<sup>(※2)</sup>が監修した醤油味によせ鍋つゆです。かつお節と鶏のだしをベースに醤油を合わせることで、塩分30%カットを実現しました。だしのうま味がしっかり効いているので、減塩とは思えないまろやかな味わいは、ごぼうやれんこん等の“根菜類”によく合います。また、少人数世帯に便利な2人前用のストレートタイプになっていますので、減塩を気に掛けるシニア層の方にも優しい商品設計になっています。

日本の高血圧人口は約4,000万人いると言われてしていますが、その主な要因は食事にあるとされています。現在、日本人の1日の食塩摂取量は平均10.4g<sup>(※3)</sup>ですが、1日の食塩摂取目標量<sup>(※4)</sup>は男性9.0g、女性7.5gとされています。

食事の塩分を減らすコツの1つは「だし」のうま味を効かせることです。鰹節屋のヤマキとして、かつおだしのおいしさをお届けするとともに、おいしく減塩できる商品をこれからも提供してまいります。

「減塩鍋つゆ」は、減塩料理のおいしさを伝えたい斎藤広志料理長の想いと、おいしい減塩商品を提供したい当社の気持ちが一つになった鍋つゆです。減塩でもしっかりした味わいに仕上がった鍋つゆ。ぜひご賞味ください。



(※1) 当社品寄せ鍋つゆ比

(※2) ウェスティンナゴヤキャッスルでは、2012年12月から「減塩プロジェクト」を始動し、ホテル内にある「西の丸」では、斎藤広志料理長が創作した減塩松花堂ランチを提供しています。おいしさそのままに1食塩分約2gレベルの身体にやさしい減塩松花堂ランチは大変好評で、人々の健康づくりに役立つ活動を推進しています。

(※3) 平成23年国民健康・栄養調査 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室

(※4) 日本人の食事摂取基準(2010年度版) 厚生労働省健康局がん対策・健康増進課

### 1、商品概要

商品名	減塩鍋つゆ
内容量	400g
標準小売価格	231円(税抜220円)
JANコード	4903065212059

2、発売日 2013年8月26日(月)

3、問合せ先 ヤマキ株式会社 家庭用事業部 TEL: 03-3251-1398 担当: 栗原、鈴木