

## NEWS RELEASE



**“だし”を効かせておいしく減塩  
塩分 50%カット「減塩だしつゆ」が更においしくなってリニューアル！  
塩分 30%カット「減塩めんつゆストレート」も新発売！**

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、「減塩だしつゆ 400ml」をリニューアル、「減塩めんつゆストレート 300ml」を新発売します。

「減塩だしつゆ」は、塩分を 50%カット<sup>(※1)</sup>したつゆとして、発売以降、シニア層の方を中心に好評をいただいております。しかし、ご使用いただいた方々から、“もっとかつおだしを効かせてほしい”や“もっと麺類に合う味にしてほしい”というご要望も頂いております。そこで今回、更なる味のレベルアップを目指し、クオリティを追求することで、口当たりがまるやかになり、よりおいしい味わいに仕上げることに成功しました。かつお節の香りとだし感をアップすることで、従来品より「麺料理」との相性がより良くなったのが今回特にこだわった改良点です。3倍濃縮タイプですので、麺料理はもちろんのこと、煮物、炒め物、鍋物と幅広くご使用いただけます。

また、新発売の「減塩めんつゆストレート」は、塩分を 30%カット<sup>(※2)</sup>し、そうめん・そば・うどんと色々な麺にそのままご使用いただけるストレートタイプのつゆです。かつおだしをたっぷり効かせ、あと味をすっきりとさせました。

どちらも「減塩」とは思えない味わいに仕上がっていますので、塩分を控えなければならない方も、何となく塩分が気になる方も、おいしく無理なく減塩料理を楽しむことができます。

(※1) 当社 3倍濃縮つゆ比

(※2) 当社ストレートめんつゆ 500ml 比

日本の高血圧人口は約 4,000 万人と言われていますが、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 10.6g<sup>(※3)</sup>ですが、2009 年には、1 日の食塩摂取目標量が男性は 10.0g から 9.0g、女性は 8.0g から 7.5g に 30 年ぶりに低減され<sup>(※4)</sup>、国をあげて減塩啓発活動の関心が高まっています。

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、簡単においしく減塩をできる商品をこれからも提供してまいります。

(※3) 平成 22 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) 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室



## 1、商品概要

商品名	減塩だしつゆ	減塩めんつゆストレート
内容量	400ml	300ml
標準小売価格	428 円 (税抜 408 円)	262 円 (税抜 250 円)
JAN コード	4903065237014	4903065238769
分類	リニューアル	新商品

## 2、発売日

2013年2月25日（月）

※「減塩だしつゆ 400ml」は順次、切り替え。

## 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