



NEWS RELEASE

塩分 2.3% ヤマキ「たまごかけごはんのだし醤油」 第 35 回日本高血圧学会総会で表彰されました

減塩の啓発活動にも積極的に取り組んでいるヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、今秋発売した「たまごかけごはんのだし醤油」が、第 35 回日本高血圧学会推奨製品として、当学会総会(9 月 22 日)にて表彰を受けましたことをご報告致します。

第 35 回日本高血圧学会推奨商品として

商 品 名 : 『たまごかけごはんのだし醤油』

表彰理由 : 濃口醤油の塩分より 80%カットした異次元の美味しいくだし醤油>を開発・発売し、鶏卵消費量の多い日本の減塩化に貢献する製品であることが評価されました。

【商品特徴】

- ・濃口醤油と比べて 80%塩分カット^(※)に仕上げました。
- ・外食でも流行の「だしをかけて食べる」タイプのたまごかけごはんがお楽しみいただけます。
- ・だし巻き卵などの卵料理、浅漬けや冷奴など様々なお料理に使えます。

※濃口醤油(100g あたり塩分 14.5% : 五訂増補日本食品標準成分表による)より 80%塩分をカットして塩分控えめ(100g あたり塩分 2.3%)に仕上げました。

【第 35 回日本高血圧学会総会 開催概要】

会 期 : 2012 年 9 月 20 日(木)~22 日(土)

場 所 : ウェスティンナゴヤキャッスル

〒451-8551 愛知県名古屋市中区西区樋の口町 3 番 19 号 TEL : 052-521-2121 / FAX : 052-531-3313
名古屋能楽堂

〒460-0001 名古屋市中区三の丸一丁目 1 番 1 号 TEL : 052-231-0088 / FAX : 052-231-8756

会 長 : 木村 玄次郎 (名古屋市立大学大学院医学研究科 心臓・腎高血圧内科学 教授)

《商品仕様》

【商品名】 たまごかけごはんのだし醤油

【内容量】 190ml

【標準小売価格】 327 円（税抜 312 円）

【発売日】 2012 年 9 月 3 日（月）

“鯉節屋のヤマキ、だしにこだわるヤマキ”だからこそできた、美味しく塩分控えめのたまごかけごはん専用のだし醤油。かつお節と昆布のだしをベースに特製の減塩醤油を合わせることで減塩なのにしっかりとした味や風味を味わっていただける商品が誕生しました。味のレベルアップを目指し、クオリティを徹底して追及することで、より「だし感」のある商品に仕上がりました。だしで味わうたまごかけごはんをぜひお試しください。



《減塩と高血圧について》

日本には高血圧患者が 4,000 万人存在すると想定されており、高血圧症は全人口の約 1/3 を占める最も多い疾患です。その要因のひとつが食塩の摂取過多と言われており、「減塩」に関しては高齢化社会の進展と健康志向の高まりを受けて、確実に関心が高くなってきています。今後「減塩」は一過性のブームに終わらず、ひとつの市場として成長していく可能性を秘めていると言っても過言ではありません。

高血圧制圧には、食塩制限を中心とする生活習慣の改善によって加齢とともに血圧を上昇させない社会的取組が重要です。ヤマキは「我慢の減塩」ではなく、「美味しい減塩」を生活者の皆様へ継続して提供していくことにより、高血圧制圧の活動を応援し続けます。

《ヤマキ株式会社 概要》

会社名：ヤマキ株式会社

住 所：愛媛県伊予市小湊 1698-6

代表取締役社長：城戸善浩

設 立：大正 6 年 4 月

URL：<http://www.yamaki.co.jp/>