

「サッポロー番 大人のミニカップ」 「第1回JSH減塩食品アワード」で金賞を受賞！

2015年6月23日
サンヨー食品株式会社

サンヨー食品株式会社（本社：東京 社長：井田純一郎）から発売中の「サッポロー番 大人のミニカップ きつねそば」と「サッポロー番 大人のミニカップ きつねうどん」2品が、2015年5月24日に開催された第4回臨床高血圧フォーラム（福岡）にて、日本高血圧学会減塩委員会の創設した「第1回JSH減塩食品アワード」の金賞を受賞しました。



受賞商品



サッポロー番
大人のミニカップ
きつねそば



サッポロー番
大人のミニカップ
きつねうどん

日本高血圧学会減塩委員会では、2013年より減塩をしようとしている方々の役に立つ製品を、JSH減塩食品リストにて紹介しています。弊社の「大人のミニカップ きつねそば、きつねうどん」もこのリストに掲載されており、この度、日本人の減塩化の推進に優れた成果を挙げた減塩食品として認定されました。

両商品はいずれも1食あたりの塩分を30%カットし、食塩相当量を1.9gに抑えたミニサイズのカップ麺です。“だし”のうまみをきかせたおいしさで、スープを最後まで飲み干せる大人向けの商品として2014年9月22日に発売しました。

弊社では、今後も安全・安心でおいしい製品をお届けすることを通じて、お客様の食生活をより豊かにする価値をご提案して参ります。



サッポロ一番

大人のミニカップ きつねそば



サッポロ一番

大人のミニカップ きつねうどん

商品特徴

商品名	サッポロ一番 大人のミニカップ きつねそば	サッポロ一番 大人のミニカップ きつねうどん
めん	全粒粉のそば粉を使用することで、そば独特のつるつるシコシコとした食感が味わえる麺です。	全粒粉を練りこむことで、小麦の風味が香るうどんに仕上げました。
スープ	北海道産利尻昆布や枕崎加工鰹本枯節を使用し、丸大豆しょうゆで味を調えました。だしにこだわり、塩分を30%カットしました。	北海道産利尻昆布、瀬戸内産煮干しを使用し、淡口しょうゆを合わせました。だしにこだわり、塩分を30%カットしました。
具材	和風だしがしみこむ「きざみ揚げ」、ふわふわとした食感で彩りを添える「かき卵」に加え、磯の香り豊かな「ワカメ」とさわやかな香りの「ねぎ」がつけのおいしさを引き立てます。	和風だしがしみこむ「きざみ揚げ」、ふわふわとした食感で彩りを添える「かき卵」に加え、磯の香り豊かな「ワカメ」とさわやかな香りの「ねぎ」がつけのおいしさを引き立てます。

商品概要

商品名	サッポロ一番 大人のミニカップ きつねそば	サッポロ一番 大人のミニカップ きつねうどん
JANコード	4901734022640	4901734022657
内容量	41g (めん 30g)	42g (めん 30g)
希望小売価格	113円 (外税)	
荷姿	1C/S 12食入り	

本件に関するお問合せは下記宛にお願いいたします。

サンヨー食品株式会社 広報宣伝部

〒107-0052 東京都港区赤坂 3-5-2 サンヨー赤坂ビル 8階

TEL : 03-3586-9822 FAX : 03-3586-9837

<http://www.sanyofoods.co.jp>