



NEWS RELEASE

# だし屋がつくる、だしの香り・うま味が効いた 減塩を感じさせない減塩つゆ 2 品を新発売！

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、「鰹節屋・だし屋」のノウハウを活かし、だしの香り・うま味を効かせた、「お塩ひかえめめんつゆ 500ml」と、「減塩だしつゆ 300ml」の2品を新発売します。



■お塩ひかえめめんつゆ 500ml

①塩分の取り過ぎはよくないと健康に気を遣っている生活者向け

- ・手頃な 30%減塩※
- ・「めんつゆ」と同様のおいしさ
- ・「めんつゆ」と同じ 2 倍濃縮
- ・安心感のある見た目

※当社品つゆ(2倍濃縮)比



■減塩だしつゆ 300ml

②高血圧にお悩みの生活者向け

- ・しっかりと 50%減塩※
- ・かつお節使用量 20%増量
- ・世帯人数に合わせた容量(300ml)

※日本食品標準成分表 2015 年度版

めんつゆ 3 倍濃厚比

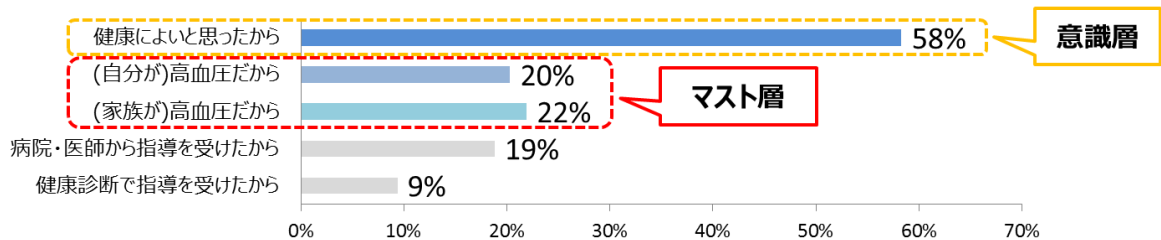
近年、健康志向の高まりを受け、日本人の食塩摂取量は減少傾向にあります。厚生労働省の調査<sup>(※1)</sup>によると、日本人の食塩摂取量の平均値は男性 10.8g/日、女性 9.1g/日で、同省が掲げるナトリウム(食塩相当量)の目標値<sup>(※2)</sup>である男性 8.0g/日未満、女性 7.0g/日未満と比較すると、2g ほど多いのが現状です。

(※1) 厚生労働省 平成 29 年「国民健康・栄養調査」

(※2) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015 年版)」

そんな中、弊社では自社調査<sup>(※3)</sup> から、「塩分の取り過ぎはよくないと健康に気を遣っている生活者(意識層)」と、「高血圧にお悩みの生活者(マスト層)」による、ニーズが異なる2つの市場があるのではないかと考えました。それぞれの生活者ニーズにマッチした商品を発売することで、生活者の健康的な食生活を応援してまいります。

■減塩つゆを使用したきっかけ 2018年減塩だしつゆに関する自社調査(マクロミル) 減塩つゆ使用者 n=64



(※3) 2018 年減塩だしつゆに関する自社インターネット調査 減塩つゆ使用者(n=64)

「お塩ひかえめめんつゆ」は、だしを効かせ、かつお節の風味を大切にしながら塩分を 30%カットした、減塩タイプの濃縮 2 倍めんつゆです。だしのうま味と香りを効かせることで、減塩しながらもレギュラー品のヤマキ「めんつゆ」と同様の味に仕上げました。「めんつゆ」と同じように使用でき、いつもの味で 30%減塩をすることができます。また、「めんつゆ」の品質をイメージできるデザインにすることで、馴染みのある手に取りやすい商品となっています。

「減塩だしつゆ」は、50%減塩でかつ、おいしく食べられる濃縮 3 倍の減塩つゆです。2009 年の発売以来、減塩つゆ市場を牽引してきた商品です。今回、メインユーザーである 50 代以上の世帯人数の少ないお客様にとって使いやすい 300ml 容量に変更し、従来品より 20%かつお節の量を増やすことで、さらにおいしく 50%減塩ができる減塩つゆに仕上げました。

#### 1. 商品概要

商品名	お塩ひかえめめんつゆ 500ml	減塩だしつゆ 300ml
標準小売価格	440 円(税抜き)	330 円(税抜き)
発売地域	全国	全国

#### 2. 発売日 2019 年 2 月 20 日