

2016年1月13日

NEWS RELEASE

「かるしお認定」加工食品第一号商品
おいしさと機能性をさらに追求し塩分40%カット※を実現！
かるしお認定 だしの旨みで減塩
鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば リニューアル
2016年2月1日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市　社長：村岡寛）では、ミニサイズの「かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば」をリニューアル発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

<本商品のポイント>

- ① 機能性とおいしさを両立した食品のみが認定される「かるしお認定」加工食品第一号
- ② 「減塩商品は味が薄く物足りない」「おいしくない」のイメージを払拭！
軽い塩だからこそ引き立つだしの風味でおいしさはそのまま！
- ③ おいしさと機能性を徹底的に追求し、塩分30%カットから40%カット※へ進化！

【商品情報】

近年、高齢化社会の進展と健康志向の高まりを背景に、からだにやさしい商品が増えております。その一つとして減塩が挙げられますが、これまでの減塩商品は「味が薄く物足りない」「おいしくない」という声がありました。

当商品は『だしの旨みで“おいしく”減塩！』をテーマに、軽い塩だからこそ引き立つだしの風味が一層食欲をそそる、塩分控えめのカップめんです。おいしさはそのままに、更なる機能性を追求し、これまでの塩分30%カットから40%カット※へと進化しました。

また、当シリーズは循環器病を専門とする最先端の機関であり、日本一おいしいとも言われる病院食を提供する国立循環器病研究センター、通称“国循”が開始した「かるしお認定」において2015年2月に加工食品第一号に認定されました。国循も認めた減塩とおいしさで、減塩市場の活性化と商品の信頼度向上を目指します。

※日本食品標準成分表2010 中華／和風スタイル即席カップめん（油揚げめん）との比較

■商品名：

かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば

■発売日： 2016年2月1日（月）

■発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）

■価格： 113円（税抜）



【商品特長】

商品名	かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	かるしお認定 だしの旨みで減塩 小海老天そば	かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。適度な味付けをすることで、めんの風味を引き立たせスープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。適度な味付けをすることで、めんの風味を引き立たせスープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。適度な味付けをすることで、めんの風味を引き立たせスープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかり利かせ柚子胡椒がほのかに香る塩分控えめでもおいしく味わえる白湯つゆです。鶏だしや鰹だしの旨みを更に引き立たせ、味に深みをつけました。	鰹だしをしっかり利かせ具材の小海老天の風味が香る塩分控えめでもおいしく味わえる和風つゆです。鶏だしや椎茸の旨みを更に引き立たせ、味に深みをつけました。	鶏だしをしっかり利かせ香味野菜とごま油が香る塩分控えめでもおいしく味わえる醤油スープです。鶏だしや醤油の旨みを更に引き立たせ、味に深みをつけました。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキと食感の良いキャベツ、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。	香ばしく揚げた小海老天、彩りの良いかまぼこ、ねぎを入れました。	シャキシャキと食感の良いもやし、彩りの良いコーン、なると、ねぎを入れました。
パッケージ	おいしさと優しく温かみのある雰囲気はそのままに、更に進化した塩分40%カットを訴求しました。国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼感を表現しています。		

【商品概要】

商品名	かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	かるしお認定 だしの旨みで減塩 小海老天そば	かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば
内容量	40g (めん 30g)	38g (めん 30g)	37g (めん 30g)
かやく	キャベツ、味付鶏肉そぼろ、ねぎ、唐辛子	えび天、かまぼこ、ねぎ	コーン、なると、ねぎ、もやし
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24507 8	49 01071 24508 5	49 01071 24509 2
ITFコード	1 49 01071 24507 5	1 49 01071 24508 2	1 49 01071 24509 9
ケースJANコード	49 01071 29075 7	49 01071 29076 4	49 01071 29077 1
希望小売価格	113円(税抜価格)		
個装サイズ	100×100×85mm		
段ボールサイズ	410×316×92mm		
個装重量	60g	57g	56g
ケース重量	0.9kg	0.9kg	0.9kg

■ 参考情報

国立循環器病研究センター（通称「国循」）について

循環器病を専門とする国内唯一の国立高度専門医療研究センター（ナショナルセンター）です。日本最先端の治療及び研究で国内外から多くの患者が訪れています。この国から循環器病をなくし、一人ひとりが健康でいられる社会を作ることを目指しています。

かるしお認定について

かるしおとは、「塩分を減らしても、おいしい」ではなく、「少ない塩分だからこそ、おいしい」という減塩の新しい考え方で、軽く塩を使って素材やだしの旨みを引き出す京料理の考え方がベースです。国循では、おいしい食事「かるしお」をひろげたいという思いから、信頼できる減塩の印として「かるしお認定」をはじめました。

