

NEWS RELEASE

機能性と美味しさを両立した「かるしお認定」加工食品第一号
レギュラーサイズに和風メニューが新登場！GABAを配合し更に機能性をアップ！
かるしお認定 だしの旨みで減塩シリーズ 新発売・リニューアル
2016年9月19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、レギュラーサイズの「タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば」を新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 **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！**
ミニサイズは塩分40%*カット、レギュラーサイズは塩分30%*カットを実現
- ③ **レギュラーサイズに、減塩意識の高い中高年層に人気の和風メニューが新登場！**
さらに近年注目されるGABAを配合し、機能性を高めた

【商品情報】

当シリーズは『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。ミニサイズは、おいしさを追求し、だしの旨みを更に高めました。レギュラーサイズは、減塩意識の高い中高年層に人気のある和風メニューを充実させ、さらに新しい付加価値として近年注目されるGABAを配合することで機能性を高め、より満足いただける一杯に仕上げました。

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2015年版（七訂）中華／和風スタイル即席カップめん（油揚げ麺）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
タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば

■発売日： 2016年9月19日（月）

■発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）

■価格： 【ミニサイズ】113円（税抜）／【レギュラーサイズ】180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。 (湯戻し時間：3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。 (湯戻し時間：3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。 (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。鰹だしの旨みで和風感を高めました。	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。だしのバランスを調整し味に深みをだしました。	鶏だしをしっかり利かせ、椎茸や玉ねぎの旨みを加えた塩分控えめでもおいしく味わえる醤油スープです。鰹、煮干、ホタテの魚介だしを加えました。
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、木目調の背景と丼の調理写真で上品な美味しさを表現しました。国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼感を訴求しています。		

【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、ねぎ、 なると、もやし
荷姿	12食×1		
JANコード	4901071245078	4901071245085	4901071245092
ITFコード	14901071245075	14901071245082	14901071245099
ケースJANコード	4901071290757	4901071290764	4901071290771
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	0.9 kg	0.9 kg	0.9 kg

【商品特長】

商 品 名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏南蛮そば
め ん	滑らかで喉越しの良いうどんです。(湯戻し時間：4分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。(湯戻し時間：3分)
ス ー プ	鰹や鯖の魚介だしをしっかり利かせ、昆布の旨みを加えた塩分控えめでもおいしく味わえる和風つゆです。別添の調味油を加えることで鰹の風味を引き立たせました。GABA を配合しています。	鰹や煮干しの魚介だしをしっかり利かせ、鶏の旨みを加えた塩分控えめでもおいしく味わえる和風つゆです。別添の調味油を加えることで鶏の風味を引き立たせました。GABA を配合しています。
か や く	程良く味付けした鶏肉そぼろ、とろっとした卵、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、彩りの良いかまぼこ、ねぎ、唐辛子を入れました。
パッケージ	手書きの商品名と丼の調理写真で、ほっとするおいしさと優しく温かみのある雰囲気表現しました。国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼感を高めるとともに、GABA 配合で健康感を訴求しました。	

【商品概要】

商 品 名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏南蛮そば
内 容 量	63g (めん 50g)	62g (めん 50g)
か や く	卵、味付鶏肉そぼろ、 ねぎ、唐辛子	味付鶏肉そぼろ、かまぼこ、 ねぎ、唐辛子
荷 姿	12食×1	
JANコード	49 01071 27878 6	49 01071 27879 3
ITFコード	1 49 01071 27878 3	1 49 01071 27879 0
ケース JANコード	49 01071 28920 1	49 01071 28921 8
希望小売価格	180円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個装重量	94g	93g
ケース重量	1.3kg	1.3kg

■ 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。



GABA（ギャバ）について

正式名称は γ （ガンマ）-アミノ酪酸というアミノ酸の一種で、英名の Gamma-Amino Butyric Acid の頭文字をとり、GABA（ギャバ）と呼ばれています。ストレス緩和やリラックス作用、血圧降下作用などにも関係があるとも言われ、近年注目が高まっています。