



2022年7月1日

森下仁丹株式会社

報道関係者各位

塩分約30%カットでよりヘルシーに！ 出汁風味アップ！

『葉酸たまごスープ』がリニューアル

幅広い世代に必要性を知ってほしい
葉酸・カルシウム・鉄配合の栄養機能食品

森下仁丹株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長 森下雄司）は、通常のだまごより葉酸を多く含む「葉酸たまご」を使用するなどして栄養素を強化した栄養機能食品「葉酸たまごスープ」を、2022年7月1日（金）より通信販売（<https://jintan.jp/press220701>）にてリニューアル発売いたします。

リニューアル品は従来品と比べ、塩分を約30%カット（1食当たり食塩相当量 0.59g）し、食事の塩分量を気にする方々の減塩ニーズにも応える仕様となっているほか、昆布やかつお、煮干し、さばから引いたしの風味をきかせた味わいに改良しています。塩分を大幅にカットしたことにより、小さいお子様や塩分摂取量に配慮している高齢者の方など幅広い世代におすすめしやすい製品となっています。具材の「葉酸たまご」、「ほうれん草」、「にんじん」は、すべて国産原料のみを使用し、保存料・着色料は無添加です。お湯を注ぐだけで作りたてのようなふんわりとしたたまごスープをお楽しみいただけるフリーズドライで、手軽に摂れる夏の栄養補給としてもおすすめです。



【栄養機能食品】（葉酸・カルシウム・鉄）

栄養機能表示：葉酸は、赤血球の形成を助けるとともに、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。

「葉酸」とは？

水溶性ビタミンのひとつであるビタミンB群の一種で、ほうれん草やブロッコリー、パセリなどの緑黄色野菜やレバー、豆類に多く含まれています。ビタミンCやビタミンEのような誰もが知っているビタミンと比べると、あまりその働きは知られていませんが、葉酸には赤血球の形成を助けるとともに胎児の正常な発育に寄与する働きがあり、大人から子どもまですべての人にとって大切なビタミンです。

「葉酸たまご」とは？

葉酸を多く含む飼料で育てた鶏が産んだたまごで、1個あたりに約40～60 μ g と、通常なたまごと比べて約2～3倍の葉酸を含んでいる高機能なたまごです（※）。「葉酸たまご」に含まれる葉酸は熱に強いのが特長で、加熱しても失われにくいので、さまざまな料理で葉酸をおいしく摂取することができます。（※）原料メーカー調べ

【製品概要】

製品名	葉酸たまごスープ
原材料名	しょうゆ（小麦・大豆を含む）、でん粉、酵母エキス末、昆布エキス、だし（煮干いわし、さばぶし、かつおぶし）、かつお節エキス、みりん、砂糖、たん白加水分解物、かつお節粉末、食塩、具（液卵（国内製造）、ほうれん草、にんじん）／貝殻未焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄、酸化防止剤（V.E）、葉酸
栄養成分表示	1食（6g）当たり エネルギー24kcal、たんぱく質1.9g、脂質1.1g、炭水化物1.5g、食塩相当量0.59g、葉酸160 μ g、カルシウム210mg、鉄5.0mg 1日当たりの栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2200kcal）に占める割合：葉酸67%、カルシウム31%、鉄74%
お召し上がり方	・中身をカップに入れ、熱湯を約150mL注いで軽くかき混ぜてください。お湯の量は好みで調節ください。 ・健康保持のため、1日1食を目安にお召し上がりください。
保存方法	直射日光、高温、多湿を避けて保存してください。
使用上の注意	・本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。 ・本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。 ・葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育が良くなるものではありません。 ・日本人の食事摂取基準では、葉酸の耐容上限量(習慣的にこれ以上摂取すると健康障害のリスクが高まる一日当たりの摂取量)が定められています。過剰摂取にご注意ください。 ・本品製造工場では乳成分、えび、かにを含む製品を製造しています。 ・調理、飲用時の熱湯でのやけどにご注意ください。 ・個包装開封後は、なるべく早くお召し上がりください。 ・乳幼児の手の届かないところに保管してください。
価格	1食162円（税込） 10食セット1620円（税込）
販売ルート	通信販売、一部百貨店など