

糖質が気になる方へ 「無砂糖でおいしいつゆ」 わかりやすいデザインにリニューアル

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長：三林 憲忠）は、家族でつゆを使い分けることなく使える、砂糖不使用のおいしい濃縮つゆを2018年2月20日（火）リニューアル発売します。

■リニューアルのポイント

旧パッケージ



新パッケージ



<分かりやすくなったポイント>

- ・ロカボマークを表示
- ・「無砂糖」の文字を拡大
- ・「糖質1/9」のアイコンの色変更
- ・料理写真も糖質の少ないメニューに

■「ロカボ」とは

「ロカボ」とは、一般社団法人「食・楽・健康協会」の推奨する「おいしく楽しく適正糖質」のことで、提唱される適正糖質量は、1食で20～40g、1日で70～130gです。

現在、「食・楽・健康協会」に加盟している企業「ロカボパートナー」は、60社以上。

食品メーカーだけでなく多くの企業が「おいしく、楽しく食べて、健康に」の理念に賛同し、低糖質の市場を盛り上げています。

<ロカボマークとは>



食・楽・健康協会が掲げている、世の中の人々に「おいしく、楽しく食べて、健康に」になっていただきたいという理念のもと、「おいしく楽しく適正糖質 = ロカボ」を更に普及させていくために作成されたマークです。

※ロカボ糖質とは、利用可能炭水化物を元に算出したものです。

■糖質を制限したい人へダイレクトに伝わる表現

砂糖を使っていないという表現の「無砂糖」と、糖質が少ないことを表現した「糖質1/9 カットのアイコン」の視認性が上がったことで、**糖質を制限しているお客様が気づきやすいデザイン**になりました。

■家族で使えるおいしさ

家族で調味料を使い分けることは、主家事担当者にとって大きなストレスになり、長く継続することの妨げにもなります。

当社の「無砂糖でおいしいつゆ」はだしの風味をしっかりと効かせることで、普段使いのつゆと変わらぬ「おいしさ」を実現していますので、**糖質の制限をしていない家族も物足りなさを感じることなく、継続的に商品をご使用いただくことができます。**

■商品概要

商品名	無砂糖でおいしいつゆ
パッケージ	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●当社「名代3倍つゆ」（希釈使用時）と比較し、糖質を89%カットした低糖タイプの濃縮つゆです。 ●砂糖を一切使用しておりませんので、ベタ甘くなく、スッキリとした味わいです。鰹のだしをしっかりと効かせていますので、いつものつゆと同様にお使いいただけます。 ●ロカボマークを追加し、より糖質を気にする方にもわかりやすいデザインに変更しました。
内容量	500m l（4倍濃縮）
希望小売価格	税抜330円（税込356円）
発売日	2018年2月20日（火）
発売エリア	全国

■会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
 ホームページ： <http://www.yamamori.co.jp/>
 本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員： 450名
 事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

<お問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 商品部家庭用グループ

TEL : 0594-33-4072 FAX : 0594-33-4076

担当 / 弓矢 (t_yumiya@yamamori.co.jp)
 高元 (y_takamoto@yamamori.co.jp)
 澤村 (e_sawamura@yamamori.co.jp)