

コロナ太りで高まる健康志向から、 需要が高まる「無砂糖でおいしい」シリーズ 「無砂糖でおいしい あわせ酢」 新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市 / 代表：三林 憲忠）は、2020年8月3日（月）、販売好調の「無砂糖でおいしい」シリーズから、糖質を90%カットした「無砂糖でおいしい あわせ酢」を、全国にて新発売致します。

■ 商品概要

商品名	無砂糖でおいしい あわせ酢																					
内容量/容器	500ml / ビン																					
希望小売価格	400円（税抜） / 432円（税込）																					
発売日	2020年8月3日（月）																					
発売エリア	全国																					
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●あわせ酢とは、甘酢、すし酢、二杯酢、三杯酢などがあり、お酢に塩・しょうゆ・みりん・砂糖などをまぜて作る調味料です。 ●砂糖を一切使用せず、「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」の甘酢と比較し、糖質を90%カットしました。 ●食酢に砂糖や他の調味料を合わせる手間がなく、これ1本で甘酢漬け、酢の物、お寿司、ピクルス、マリネ、肉料理、魚料理など、色々な食酢メニューが簡単に作れます。 ●パッケージはこれまでの「無砂糖でおいしい」シリーズのデザインから大幅なリニューアルをおこない、「食事が楽しくなる」イメージを明るく上品に表現しました。 ●食・楽・健康協会の推奨するロカボマークが付いた商品です。 																					
商品画像	 <p style="text-align: center;">（裏面）</p> <p>本品は、普段の食生活の中で気になる砂糖を一切使わず仕上げたあわせ酢です。食酢に砂糖や果汁を合わせる必要がないので、これ1本で酢の物、手巻き寿司、肉料理、魚料理など、色々なお酢料理を簡単に楽しく作ることができます。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>料理名</th> <th>2人前</th> <th>材料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>酢の物</td> <td>大さじ2</td> <td>10.0g</td> </tr> <tr> <td>アジの歯肉漬け</td> <td>大さじ3</td> <td>切り身2切れ</td> </tr> <tr> <td>マリネ</td> <td>大さじ3</td> <td>7.5g</td> </tr> <tr> <td>手巻き寿司</td> <td>大さじ3</td> <td>ご飯1合</td> </tr> <tr> <td>ピクルス</td> <td>1/2カップ</td> <td>15.0g</td> </tr> <tr> <td>鶏肉の甘酢照り焼き</td> <td>1/2カップ</td> <td>鶏もも肉1枚</td> </tr> </tbody> </table> <p>【キップアップ方法】※特選もも肉は、お酢漬きの旨味を効果的に引き出すために、お酢に漬けてください。</p> 	料理名	2人前	材料	酢の物	大さじ2	10.0g	アジの歯肉漬け	大さじ3	切り身2切れ	マリネ	大さじ3	7.5g	手巻き寿司	大さじ3	ご飯1合	ピクルス	1/2カップ	15.0g	鶏肉の甘酢照り焼き	1/2カップ	鶏もも肉1枚
料理名	2人前	材料																				
酢の物	大さじ2	10.0g																				
アジの歯肉漬け	大さじ3	切り身2切れ																				
マリネ	大さじ3	7.5g																				
手巻き寿司	大さじ3	ご飯1合																				
ピクルス	1/2カップ	15.0g																				
鶏肉の甘酢照り焼き	1/2カップ	鶏もも肉1枚																				

■巣ごもりによりコロナ太りする人が増加

SNSでは「コロナ太り」というキーワードがトレンド入りし、グーグルトレンドの検索キーワードにおいても「コロナ 太り ダイエット」が4月以降急激に増加し、6月、7月も継続して検索（図表①）されています。

コロナ太りを気にする方が増加する中、その原因の一つである食生活を改善する意識が高まり、ダイエットの手法として広く知られている糖質制限を採り入れる方が増加すると予想されます。

事実「コロナ禍におけるダイエット調査」では、「太った・体重が増加した」と回答した割合が53%と約半数を占めました（図表②）。

コロナ太りを気にする方が増加する中、その原因の一つである食生活を改善する意識が高まり、ダイエットの手法として広く知られつつある糖質制限を採り入れる方が増加すると予想されます。

（図表①）



（図表②） 体型・体重は？

おうち時間増加によるカラダの変化調査



出典：FiNCサポーターアンケート
2020年6月実施
回答数：2,770

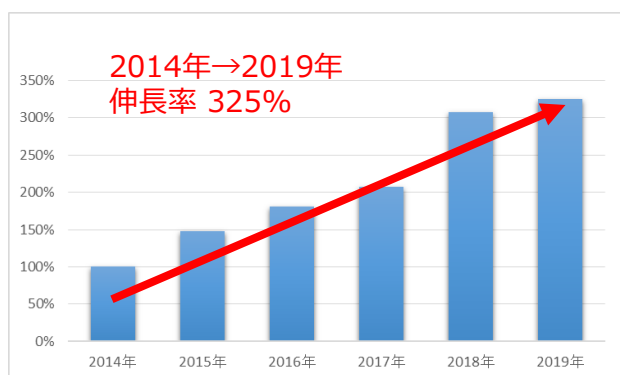
※「FiNC総研調べ」

このような背景の中、「無砂糖でおいしい」シリーズを代表する「無砂糖でおいしい つゆ」の4月-6月の販売実績は前年同期比124%と、大きく伸長しています。

コロナ禍での伸長だけでなく、糖質オフ市場の市場規模が拡大（図表③）するとともに、「無砂糖でおいしい つゆ」の販売実績は年々増加。

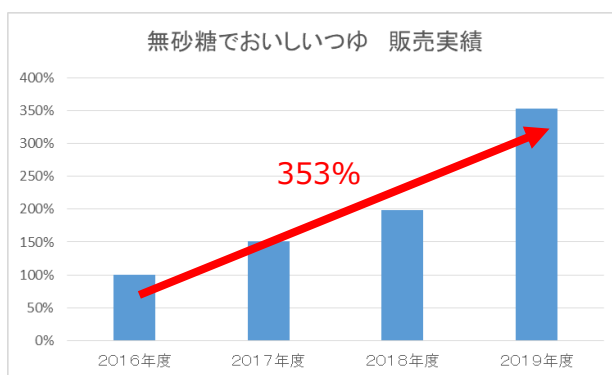
2019年の販売実績が2016年比353%とまで伸長し、販売の基盤がつけられていました（図表④）。

（図表③）糖質オフ市場規模の推移



出典：KSP-POS全国 2014年度-2019年度
※2014年度を100として伸長率を算出
※商品名に「糖質」「糖類」がつく「加工食品」で抽出

（図表④）「無砂糖でおいしい つゆ」販売実績



※2016年度を100として伸長率を算出
※2019年前年比178%伸長 2016年比353%伸長

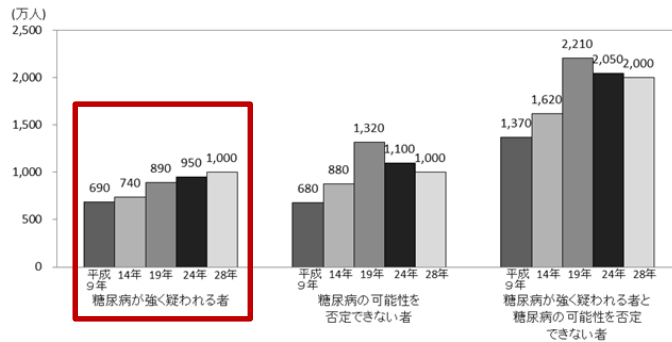
■「無砂糖でおいしい」シリーズコンセプト

このようにダイエット目的でも使っていただいている「無砂糖でおいしい」シリーズは、もともと生活習慣病の一つである **Ⅱ型糖尿病** やその予備軍の方といった毎日の生活で糖質を抑えなければいけない方のために開発した商品です。

日本におけるⅡ型糖尿病患者や予備軍の方は年々増加しており（図表⑤）、食品における糖質オフ市場もそれに伴い年々市場規模が拡大しています。

糖質制限によって食事が楽しめない方に対して、本シリーズを使うことで「無砂糖でおいしい」シリーズを使うことで「本来の食事の楽しみを思い出してもらいたい」という思いが込められています。

（図表⑤）「糖尿病が強く疑われる人」及び「糖尿病の可能性が否定できない人」の推計人数の年次推移（20歳以上、男女計）



厚生労働省「平成28年国民健康・栄養調査結果の概要」

■調味料にも糖質は含まれている！

「無砂糖でおいしい」シリーズでは調味料を中心にシリーズ展開をしています。

普段、何気なく使っている調味料の中には、意外にも糖質が高い（砂糖などが多く含まれる）ものが多く存在しています。本当に糖質をコントロールするにはいけない方のために、ヤマモリは調味料から糖質制限をサポートします。



※イメージ図

■【ロカボについて】

ロカボとは、一般社団法人 食・楽・健康協会が提唱している、極端な糖質抜きではなく、「おいしく楽しく適正糖質」を取ることを表す言葉です。

ヤマモリは、この考えに賛同したロカボパートナーです。

「無砂糖でおいしい」シリーズは、全ての商品に「おいしく楽しく適正糖質 = ロカボ」を普及するためのロカボマークを付けており、ロカボの考え方に賛同している多くの方に、安心して手に取っていただけます。



一般社団法人 食・楽・健康協会ホームページ

<http://www.shokuraku.or.jp/>

<山田悟 (やまださとる) 先生 プロフィール>

食・楽・健康協会 代表理事 / 北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長

一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し、代表理事を務める。食楽健康協会のテーマ「おいしく、楽しく食べて、健康に」で、無理の無いゆるい糖質制限「ロカボ」を薦めている。日本における糖質制限のトップドクター。糖尿病の専門医、総合内科医として、多くの生活習慣病患者の生活習慣指導を行う中、2009年『ジャーナル・オブ・クリニカル・リビドロジー』医学雑誌に掲載された「食事の脂質比率が高いほど、逆に血中中性脂肪が下がやすくなる」という論文と出会い刺激を受ける。『糖質制限の真実』(幻冬舎、2015年)は12万部を超えるベストセラーとなっている。



■ 販売中の「無砂糖でおいしい」シリーズラインナップ

商品名	無砂糖でおいしい つゆ	無砂糖でおいしい ぼん酢	無砂糖でおいしい すき焼のたれ
内容量/容器	500ml / ペットボトル	360ml / ビン	500ml / ペットボトル
希望小売価格	330円 (税抜) 356円 (税込)	345円 (税抜) 372円 (税込)	
発売日	2011年2月21日	2019年8月20日	
販売エリア	全国		
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖を一切使用せず、当社「名代つゆ3倍」と比較し糖質を90%カットしました。 ●ご家族全員で使える、しっかりとした味です。 ●麺から煮物まで幅広い料理にご使用いただけます。 ●4倍濃縮タイプです。 ●食・楽・健康協会の推奨するロカボマークが付いた商品です。 	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖を一切使用せず、「日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2017年」のぼん酢しょうゆ市販品と比較し糖質を70%カットしました。 ●ご家族全員で使える、しっかりとした味です。 ●水炊き、湯豆腐、サラダなど幅広い料理にご使用いただけます。 ●食・楽・健康協会の推奨するロカボマークが付いた商品です。 	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖を一切使用せず、当社「松阪すき焼のたれ」と比較し糖質を90%カットしました。 ●ご家族全員で使える、しっかりとした味です。 ●すき焼きの他、煮物や照り焼きなど幅広い料理にご使用いただけます。 ●食・楽・健康協会の推奨するロカボマークが付いた商品です。
商品画像			

■会社概要

社名： ヤマモリ株式会社
ホームページ： <https://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

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 商品企画開発部

<広報担当> 安本 (やすもと / h_yasumoto@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206

<商品担当> 高元 (たかもと / y_takamoto@yamamori.co.jp)

平松 (ひらまつ / k_hiramatsu@yamamori.co.jp)

伊達 (だて / k_date@yamamori.co.jp)

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206