

実は糖質の高い調味料の問題を解決する 「無砂糖でおいしい」シリーズから 「無砂糖でおいしい 焼肉のたれ」 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、2021年8月20日（金）に、販売好調の「無砂糖でおいしい」シリーズより、糖質を70%カットした「無砂糖でおいしい 焼肉のたれ」を新発売いたします。

■ 商品概要

商品名	無砂糖でおいしい 焼肉のたれ
内容量/容器	210g / スクイズボトル
希望小売価格	345円（税抜） / 372円（税込）
発売日	2021年8月20日（金）
発売エリア	全国
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●しょうゆをベースにして、ガーリックが香る少し大人向けの低糖質タイプの焼肉のたれです。 ●砂糖を一切使用せず、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」の焼肉のたれと比較し、糖質を70%カットしました。 ●容器は、市販の焼肉のたれには珍しい「適量を出せるボトル（スクイズボトル）」を採用しました。 注ぎ口のたれの切れも良く、キャップがベタつきません。 ●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	

■主流になりつつある糖質制限

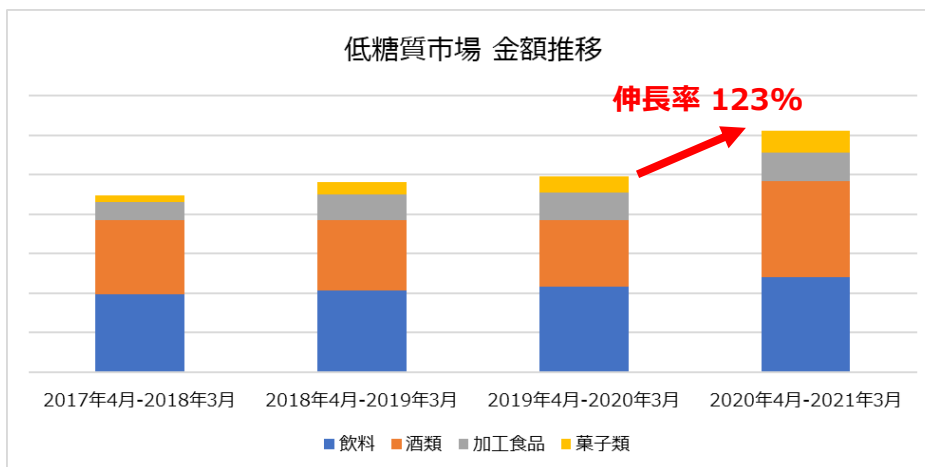
多くの人に関心を持っている体重の増加。昨年から続くコロナの流行によって、運動不足などを原因とする「コロナ太り」といった言葉も生まれました。

実際、今年行われた糖質に関する調査では、約6割の人が食事でなんらかの糖質を気にするというデータが出ています。(※1)

このような糖質制限の需要の高まりから、年々伸長していた低糖質の市場が、2020年3月からの1年間で123%と大きく伸長しました(図①)。

※1 出典：TPC マーケティングリサーチ 株式会社「2021年 糖質に関する意識・実態調査」 n = 10,000

(図表①)低糖質市場規模の推移



出典：KSP-POS (食品SM、全国、2017年4月-2021年3月)を基に自社集計
 ※2017年度を100として伸長率を算出
 ※商品名に「糖質」「糖類」「糖分」「ロカボ」「ローカーボ」「無糖」がつく「加工食品」で抽出

■一般的な焼肉のたれ100gの糖質は角砂糖約9個分！

文部科学省が公表している「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」によると、焼肉のたれの100g当りの糖質は28.4gとされています。

これは、角砂糖換算で約9個相当(※2)、焼肉のたれ大さじ1杯(16g)を使った場合でも、角砂糖換算で約1.4個に当たります。

実際、糖質に関する調査では、糖質制限を週に半分以上している人で「意識的に制限しようとしているが、制限できない調味料」として、「ソース・たれ類」は7位(※3)に位置しています。

今回の新商品「無砂糖でおいしい焼肉のたれ」では、砂糖を一切使用しておらず、しょうゆなどからくる糖質のみの設計となっており、大さじ1杯で糖質1.1gと糖質カット率70%以上を実現しました(※4)。

※2 角砂糖1個3gで換算。「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」角砂糖 対比。

※3 出典：TPC マーケティングリサーチ 株式会社「2021年 糖質に関する意識・実態調査」 n = 619

※4 「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」の焼肉のたれと比較

■「無砂糖」シリーズコンセプト

「無砂糖」シリーズは、生活習慣病の一つである**2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。

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「本来の食事の楽しみを思い出してもらいたい」という思いを込めています。

■【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」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、安心して手にお取りいただけます。



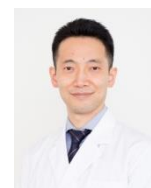
ロカボマーク

■ 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りやすくなる」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	無砂糖でおいしい あわせ酢
内容量/容器	500ml / ペットボトル	360ml / ビン	500ml / ペットボトル	500ml / ビン
希望小売 価格	330円 (税抜) 356円 (税込)	345円 (税抜) 372円 (税込)		400円 (税抜) 432円 (税込)
発売日	発売中			
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。 	<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。 ●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： 770名 ※パートタイマー含む
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 広報部

<広報担当> 神門 (じんもん / n_jinmon@yamamori.co.jp)

Phone : 090-5119-4632 / Fax : 03-6324-1206

ヤマモリ株式会社 商品企画開発部

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

Phone : 090-7694-8603 / Fax : 03-6324-1206

弓矢 (ゆみや / t_yumiya@yamamori.co.jp)

Phone : 080-2622-9411 / Fax : 03-6324-1206

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。