

ココロとからだのデトックス 味覚をリセットする 新たな食習慣“休塩日”をご提案

きゅうえん び

「休塩日のカレー キーマ/バターチキン」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9月15日(水)に松嶋啓介シェフ監修「休塩日のカレー キーマ/バターチキン」を新発売いたします。

■「休塩日」とは

この商品でご提案する「休塩日」とは、'塩'に頼らず素材本来の旨みを感じ取り、自分の味覚と向き合っていない食事を各々のペースで取り入れる新たな食習慣です。健康に気遣っているつもりでも、つい味の濃い食事に手が伸びてしまう現代人が味覚をリセットする日として、お酒を控えて肝臓をいたわる「休肝日」になぞらえ名付けました。



■食塩不使用だからこそ生まれる味わい

'塩'が少ない食事は味気ない・物足りない嫌われがちですが、素材の'うま味'を上手に掛け合わせることで深みのあるやさしい味わいが生まれます。食の本場 南仏ニースで活躍する松嶋啓介シェフは素材のもつ'うま味'を味方につけ、塩を使わなくてもおいしく心と体を満足させるレシピを多数考案されてきました。その知識と技術をもとに生まれたのがこの「休塩日のカレー」です。「減塩」ではなく、「食塩を一切使用しない」ところまで振り切ることで、一つひとつの素材の繊細な味わいが際立ち、より美味しさや満足感を感じられる料理に仕上がりました。

<ポイント①> できるだけシンプルに

余計なものを使わず、素材の味を引き立てる

<ポイント②> 'うま味'の相乗効果を活用

グルタミン酸（鶏肉）×グルタミン酸（トマト、玉ねぎ）など、複数のうま味を掛け合わせる

<ポイント③> 味の掛け合わせを意識した素材の活用

甘み（野菜、乳製品など）×酸味（トマトなど）×辛味・苦味・渋み（スパイス類）

⇒より深みのある味の複雑さを形成し、飽きることなく楽しみながら食べ進めることのできる味わいに



まずは一食から、週に一日だけでも、自分のペースでしっかりと噛んで素材本来の味わいをひと口ずつゆっくり丁寧に感じる食事をする事で、人が持つ本来の味覚を呼び覚ますことができます。病気ではない自分に「減塩」は関係がないと思っている方、毎日の「減塩」は続かなかつた方にこそお勧めしたい心と体をいたわる食習慣です。

■松嶋啓介シェフ プロフィール



1977年福岡県生まれ。'KEISUKE MATSUSHIMA' オーナーシェフ。
 2010年フランス共和国よりシェフとして初かつ最年少で「芸術文化勲章」を授与される。また、2016年、フランス共和国より「農事功労賞章」を受勲。
 著書：最強「塩なし」料理理論（主婦の友社、2020年）

■商品概要

商品名	休塩日のカレー キーマ	休塩日のカレー バターチキン
商品画像		
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ● ‘塩’に頼らず素材本来の旨みを感じ取り、味覚と向き合うていねいな食事を自分のペースで取り入れる新たな食習慣「休塩日（きゅうえんび）」を提案するレトルトカレーです。 ●素材の旨みを最大限に生かし、食塩不使用で仕上げました。 ●食塩の他、化学調味料、香料、着色料、保存料も不使用です。 ●南仏ニースで活躍するフレンチシェフ松嶋啓介氏 監修。 <p>【キーマ】 鶏肉の旨み、玉ねぎの甘み、トマトペーストの酸味とコク、10種類のスパイスの香りと刺激がおいしさを引き立てます。</p> <p>【バターチキン】 バターと生クリームのコク、鶏肉の旨み、玉ねぎの甘み、トマトの酸味とコクを感じる満足感の高い味わいです。</p>	
内容量	155g	160g
希望小売価格	350円（税別） / 378円（税込）	
発売日	2021年9月15日（水）	
販売先	インターネット通販 / 一部一般小売店（全国）	

ヤマモリ 楽天市場店：<https://www.rakuten.ne.jp/gold/yamamorishop/>

ヤマモリ PayPayモール店：<https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/yamamori-ya/top/>

栄養成分表示

エネルギー

たんぱく質

脂質

炭水化物

食塩相当量

キーマ（155g）当たり

137kcal

10.7g

4.3g

16.1g

0.1g

バターチキン（160g）当たり

195kcal

9.1g

10.4g

16.2g

0.1g

※商品に食塩は使用しておりません。食塩（ナトリウム）は、野菜などの原料由来です。

■日本人と塩分摂取

「塩分の過剰摂取」は高血圧症などのさまざまな病気を引き起こすとされる、食にまつわる大きな問題の一つです。日本人の1日当たりの食塩摂取量は厚生労働省の定める基準値を大きく超えており、社会課題として解決が求められています。

	推奨値 ※1	実際の摂取量 ※2	差
男性	7.5g	10.1g	+2.6g
女性	6.5g	9.3g	+2.8g

※1 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より

※2 厚生労働省「国民健康・栄養調査（平成30年）」より

ヤマモリ株式会社は食品メーカーとして、これまで「減塩」や血圧を下げる効果があるとされる「GABA（ギャバ）」を配合した、おいしく機能的な商品の開発を行ってきました。これらに加え、高血圧症の方もそうでない方も**全員が**食事に含まれる塩分に意識を向け、食生活を見直すきっかけを作り出す「休塩日」の提案で**予防も含めた健康維持・増進を促し、持続可能な社会の実現**に貢献します。

■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社
<https://www.yamamori.co.jp/>
 本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 代表者：
 代表取締役社長執行役員 三林 憲忠
 資本金：4億3500万円

創業：1889年
 設立：1951年
 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> 澤村 (さわむら/e_sawamura@yamamori.co.jp)

Phone : 080-2662-9636 / Fax : 03-6324-1206

伊達 (だて/k_date@yamamori.co.jp)

Phone : 090-5033-5117 / 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。