

釜めしの素カテゴリーで最も高い「塩分70%カット」を実現

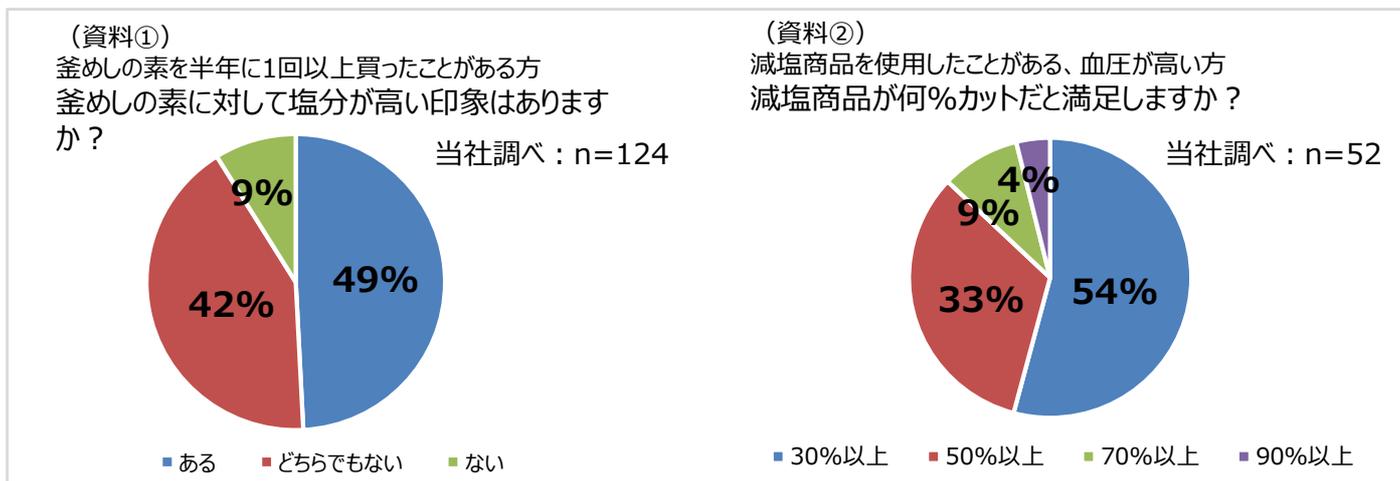
ヤマモリ「釜めしだし炊き」シリーズ 「減塩 鶏五目釜めしの素」8月1日より新発売

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 圭介）は、2022年8月1日(月)より「減塩鶏五目釜めしの素」を全国で発売します。

■釜めしの素カテゴリーで最も高い減塩率

当社は、醤油の醸造で培った減塩技術を活かした減塩の取り組みを積極的に行い、カテゴリーで最も高い減塩率「塩分70%カット」を実現し、商品化いたします。

釜めしの素購入者に「釜めしの素」の塩分イメージを調査したところ、約49%が「塩分が高い」印象を持っていることがわかりました。（資料①）また、減塩商品使用者に「塩分のカット率」の満足度を調査したところ、塩分70%カットで96%が満足する結果となりました。（資料②）



■日本の高血圧患者数の実態

現在、日本の高血圧患者数は約3,500万人(※)と推定されており、およそ3人に1人が高血圧という状況です。（※令和元年国民健康・栄養調査より推定値算出）

一方、日本人の食事摂取基準より食塩摂取量は「健康な男性：7.5g/日未満、健康な女性：6.5g/日未満、高血圧学会推奨：6.0g/日未満」と定められている中、**実態は食塩摂取量の平均は10.1g/日と基準を大きく上回っている現状です。（2019年「国民健康・栄養調査」）**

高血圧患者は、食塩6.0g/日未満と推奨されている中、夕食の食塩摂取量は約2.5g(※)に抑える必要があります。（※令和元年国民健康栄養調査「朝・昼・夕・間別に見たエネルギー摂取量」を参考に「朝：昼：夕：間＝24.3%：31.1%：41.4%：3.2%」で食塩摂取量計算）

そこで、塩分70%カットまで抑え、お茶碗一杯分(160g)当り食塩相当量0.4g※までカットしました。（※従来品「彩り五目」：お茶碗一杯分(160g)当たり食塩相当量1.6g）

主菜・汁物をとって食塩2.4g/食に抑えることができます。

（資料③ 当社管理栄養士作成）



■ 味の特徴

醤油醸造やその醤油を使ったつゆなどの調味料の生産を祖業とする当社が、「だし」の味付けにこだわって発売したのが「釜めしだし炊き」シリーズ。さらに「だし」にこだわり、5種の国産素材（鰹・さば・むろ・焼きあご・昆布）を使用した、「旨みだし」を開発。「だし」の旨みを最大限に生かした風味で、塩味とは異なったおいしさを表現しています。

プロの料理人が用いる「具をだしで煮込む」手法を取り入れ、具の旨みが「だし」に染み出すことで、具材の味も生かした釜めしの素です。

■ 商品情報

商品名	減塩 鶏五目釜めしの素	
内容量	140g	
希望小売価格	270円（税抜） / 291円（税込）	
発売先	全国（スーパー、インターネット通販など）	
発売日	2022年8月1日（月）	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ● 塩分70%カット（当社「彩り五目」比） ● 5種の国産素材仕立て「旨みだし」使用 ● にんじん、鶏肉、たけのこ、こんにゃく、油揚げ、しいたけ、きくらげの7種類の具材入り。 	
食塩摂取量	1箱(140g)当たり：1.9g / お茶碗一杯分(160g)当たり：0.4g	

■ 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 圭介

資本金：4億3500万円

創業：1889年

設立：1951年

従業員：777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> 小林（こばやし / k_kobayashi@yamamori.co.jp）

Phone：080-2622-9412

神門（じんもん / n_jinmon@yamamori.co.jp）

Phone：070-8813-8295 ※番号が変わりました

ヤマモリ株式会社 家庭用マーケティング部

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

Phone：090-7694-8603

西山（にしやま / r_nishiyama@yamamori.co.jp）

Phone：070-7431-1230

※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。