

報道関係者各位

2023年7月13日  
ヤマモリ株式会社

## おいしく食べて驚きの70%糖質カット 糖質カットで健康を支える ヤマモリ『低糖質カレーうどんの素』新発売のお知らせ

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、おいしさはそのままでありながら、糖質はたった4.5gと、糖質を気にするすべての方にうれしくて新しいご提案となる「低糖質カレーうどんの素」を2023年8月21日より新発売致します。

# ヤマモリ



糖の摂り過ぎによる健康への様々な悪影響を避けるために砂糖などの糖質の量を抑えた低糖質食品を選ぶ方が増えています。

注意したいのが、甘いお菓子以外の食品に含まれる糖質量です。甘くない食品や調味料にも糖は含まれており、知らず知らずのうちに摂取していることもあるため、お菓子以外の食品や食事中に摂取する糖にも気を付けたいという層はこの10年で格段に増えました。

一例をあげると、当社「無砂糖でおいしいつゆ」は買やすい価格帯・いつもと同じおいしさで砂糖を一切使用しないことをコンセプトにして2010年より発売を開始した商品です。2022年は10年前の2012年対比で売り上げが800%以上に伸びており（図1）、当社ではこの「無砂糖でおいしい調味料」シリーズのアイテム拡充を進め、好評をいただいています。



【図1：「ヤマモリ 無砂糖でおいしいつゆ」売上10年対比】

このような傾向に着目し、今回開発したのが「低糖質カレーうどんの素」です。本品は常温で長期保存ができる特性に加え、レンジアップ対応のパウチを使用しているため簡便調理で、いつでも好きな時にお召し上がりいただけます。鶏肉・椎茸・油揚げを具材に国産だしを贅沢に使用し、香るスパイス感とだしのうまみのバランスのとれた一品です。

そのうえ、本品は70%（※）糖質をカットしているので夜食や、ダイエット中の食事としても安心してお選びいただけます。おすすめしたいのが、低糖質の麺類との組み合わせです。市場にはこんにゃくやおから、大豆などの原料で代替された数多くの低糖質麺が販売されており、インターネット通販以外にも一般のスーパーでも購入できるようになりました。これらの麺と組み合わせることで、さらに安心してお召し上がりいただけるおいしいカレーうどんが出来上がります。

（※）当社「カレーうどんの素」比

ヤマモリは130余年にわたる歴史と、50年以上のレトルト食品製造の経験を活かし、これからも「おいしさ」と「健康」を両立させる食品の提案を続けてまいります。

### <商品概要>

商品名/画像	低糖質カレーうどんの素 
内容量	250g
希望小売価格	260円(税別)/280円(税込)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>●国産素材仕立てのだしのきいたカレーうどんの素です。</li><li>●電子レンジでそのまま温めて、温かいうどんにかけるだけで美味しく食べられます。 ※低糖質のうどんや糖質の低い麺にもお勧めです</li><li>●具材は、鶏肉・椎茸・油揚げを使用しています。</li><li>●糖質4.5g、糖質70%カット※当社カレーうどんの素比</li><li>●1人前です。</li></ul>
発売日	2023年8月21日(月)
販売先	全国(スーパー、インターネット通販など)

### <会社概要>

企業名:	ヤマモリ株式会社
代表者:	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地:	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業:	1889年
設立:	1951年
資本金:	4億3500万円
従業員数:	763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
公式サイト:	<a href="https://www.yamamori.co.jp/">https://www.yamamori.co.jp/</a>

#### <本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部  
担当: 神門 (070-8813-8295)  
E-MAIL: [n\\_jinmon@yamamori.co.jp](mailto:n_jinmon@yamamori.co.jp)

※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。