

「おいしさ」と「減塩」は両立できることを証明！
ヤマモリ株式会社 「とこわか食と元気フェア」で減塩商品を紹介
～半数以上の方が「減塩と気付かない」結果に～

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は11月23日（日・祝）にイオンモール津南 1F つどいの広場で開催された「とこわか食と元気フェア（主催 三重県）」に出展し、自社商品「おいしさそのまま 減塩しょうゆ」を用いた「減塩しょうゆはどちら？」クイズを開催しましたのでその結果をご報告します。



■「とこわか 食と元気フェア」開催概要

- 日時 令和7年11月23日（日曜日・祝日）10時00分から15時00分まで
- 場所 イオンモール津南1階 つどいの広場（三重県津市高茶屋小森町145）
- 内容
味覚チェック／野菜摂取量の測定／子供向けワークショップ／
「三重とこわか食環境イニシアチブ」参画事業者によるブース展示 等
- 参加費 無料
- 主催 三重県



■「おいしさそのまま 減塩しょうゆ」を当てるクイズを開催

イベントでは自社商品を使い、毎日の食事で、おいしさを犠牲にすることなく無理なく健康配慮を意識することをご提案。その一環として「おいしさそのまま 減塩しょうゆ」と特級濃口醤油の食べ比べを実施しました。

＜方法＞

【対象】イベント来場者 271名 ＊中学生以上を主対象

【方法】自社[「特級濃口醤油＝しょうゆ（A）」と、「おいしさそのまま 減塩しょうゆ＝しょうゆ（B）」をそれぞれスプーンで舐め、塩分40%カットされていると思う方にシールを貼付

＜結果＞

正解の[しょうゆ（B）]を「減塩」と答えた人は全体の32.8%。大半の方が減塩しょうゆと気付かず「おいしさそのまま 減塩しょうゆ」を味わった結果となりました。

減塩しょうゆ＝味が薄い、おいしくない、というイメージを持たれることが多い中、解答を聞いたお客様からは驚きとともに「塩分の違いがほとんどわからない」「これなら無理なく減塩を取り入れられる」という感想が多く聞かれました。

当社の「おいしさそのまま 減塩しょうゆ」は、塩味はそのままに、塩分（ナトリウム分）を40%カットした（※）減塩しょうゆです。標準的な減塩しょうゆよりも旨みを構成する窒素分・アミノ酸を豊富に含むので、普段使いのお醤油としても遜色なくお使いいただけます。

※「日本食品標準成分表 2020」のこいくちしょうゆ対比

いい味。いい未来。
ヤマモリ
【チャレンジしてみよう！】



塩分**40%カット**した
「おいしさそのまま
減塩醤油」は
A と B どっち？

※もう1つは一般的な塩分の
特級濃口醤油です。

【結果】 減塩しょうゆはどちら？

| しょうゆ（A） | わからない | しょうゆ（B） |
|---------|-------|---------|
| 159人 | 23人 | 89人 |
| 58.7% | 8.5% | 32.8% |

※「おいしさそのまま 減塩しょうゆ」は **しょうゆ（B）**

■三重県が定める食塩摂取量の目標

三重県では、「第3次三重の健康づくり基本計画（ヘルシーピープルみえ・21）」において、**三重県民（20歳以上）の平均食塩摂取量の目標を7g/日**と定めています。しかしながら、『令和4年 三重県県民健康・栄養調査結果（BDHQ）』によると、実態は**男性 12.2g、女性 10.1g**となっており、県の目標と大きく乖離しているのが現状です。

■「三重とこわか食環境イニシアチブ」とは

「三重とこわか食環境イニシアチブ」は産学官等が連携・協働して、誰もが自然に健康になれる食環境づくりを展開するための会議体で、この取り組みを通じた誰一人取り残さない食環境づくりによって、県民の皆さんが無理なく健康的な食生活を実践し、活力ある持続可能な**“とこわか三重”**の実現をめざします。

令和4年の県民健康・栄養調査の結果から、三重県は「食塩の過剰摂取」、「野菜・果物の摂取不足」、「肥満・やせ」を三重県が優先して取り組むべき栄養課題として捉えています。これらは生活習慣病の大きなリスク要因ですが、**三重県民は60%以上が食生活の改善について考えていない**こともわかっています。

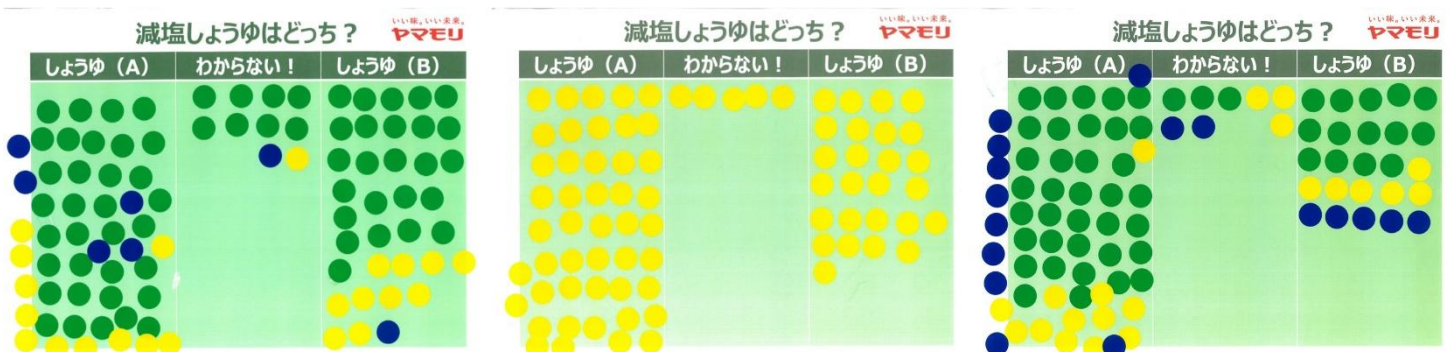
当社は、三重県に本社を置く食品メーカーとしてこのプロジェクトに賛同し、第1期プライムメンバーとして参加しています。



<とこわか食と元気フェア 展示内容>




<2種類のしょうゆをスプーンに取り試食>



<試食結果>

ヤマモリは、これからも自社商品の販売を通じて県民の皆様の「心」と「からだ」の礎となる価値を提供し、より多くの感動と笑顔を創造してまいります。

<ご紹介商品>

| | | |
|--|---------------|--|
| 画像  | 商品名 | おいしさそのまま減塩しょうゆ |
| | 内容量 | 200ml |
| | 希望小売価格 | 250 円（税別）/270 円（税込） |
| | 商品特徴 | <p>● 塩味はそのままに、塩分（ナトリウム分）を 40%カットした※減塩しょうゆです。</p> <p>● しょうゆ本来の風味やうまみはそのままなので、今までのしょうゆと量も使い方も同じように、普段のお食事にお使いいただけます。</p> <p>※「日本食品標準成分表 2020」のこいくちしょうゆ対比</p> |
| | 発売日 | 2013 年 8 月 28 日 |
| | 販売先 | 全国（スーパーマーケット・ドラッグストア・コンビニエンスストア及びインターネット通販） |
| | ホームページ | https://www.yamamori.co.jp/products/genen_sonoma2-html/ |

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して136年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした「エンターテインメント&健康」をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 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： | 806 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・飲料等の製造販売 |
| 公式サイト： | https://www.yamamori.co.jp/ |