

報道関係各位

平成 29 年 11 月 24 日

ロングセラーの赤いキャップに 緑が仲間入り！ 塩分 50%カット 「食卓塩 減塩タイプ 90g」 来春 新登場

“にがり”を加えた減塩商品 「食塩 減塩タイプ 200g」も 同時発売

公益財団法人塩事業センター(所在地:東京都品川区、理事長:津田 健)は、「食卓塩 減塩タイプ 90g」などの減塩商品を平成 30 年春に新発売します。

昨今の健康ブームから、塩分量を気にする方が増えています。そんなお客様からのご要望に応じて、今回、塩事業センターとして初めて減塩タイプの商品を開発しました。

「食卓塩」は、昭和 27 年の発売以来、手頃な価格と使い勝手の良さから、カテゴリーシェアナンバー1を維持してきた超ロングセラー商品です。「食卓塩」の塩分を 50%カットした新商品「食卓塩 減塩タイプ 90g」は、「食卓塩」のサラサラとした使い勝手の良さはそのまま、一般的な減塩商品と比べてカリウムの配合を少なめにし、くせのない塩味に仕上げました。“赤いキャップ”でお馴染みの「食卓塩」のシリーズ品として、“緑のキャップ”で新登場します。



KSP-POS(2016 年: 50~150g
(袋包装品を除く))における重量シェア



食卓塩 減塩タイプ 90g

一般的な減塩商品は、塩分の代わりに塩味があるカリウムを使用しますが、独特なくせのある味を感じる方もいます。「食卓塩 減塩タイプ 90g」は、商品テストの結果、カリウムの使用を抑え、グルコン酸(※1)を加えることで、くせのない塩味を実現しました。今までの減塩商品の味に満足されなかった方にもぜひ試していただきたい商品です。

※1 グルコン酸 : はちみつ、ローヤルゼリー、醸造酢などに多く含まれています。

また、塩分を 50%カットしつつも、“にがり”(※2)を加えることで、くせのない塩味を実現した「食塩 減塩タイプ 200g」も同時に発売します。従来の減塩商品にはなかった「減塩」+「にがり入り」の商品も加えることで、ラインナップをより充実させます。

※2 にがり : 海水から塩を取り除いた後に残る液体。マグネシウムやカルシウム等が多く含まれています。

新商品概要

商 品 名	食卓塩 減塩タイプ 90g												
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)／調味料(無機塩等)、炭酸マグネシウム												
内 容 量	90g												
製 造 方 法	溶解、立釜、乾燥、混合												
栄 養 成 分 (100g あたり)	<table border="0"> <tr> <td>熱 量</td> <td>54kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>14g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>48.6g</td> </tr> <tr> <td>カリウム</td> <td>19,000mg</td> </tr> </table>  <p>※カリウムを使用していますので、腎臓病や食事療養中の方は医師にご相談の上、ご使用ください。</p>	熱 量	54kcal	たんぱく質	0g	脂 質	0g	炭 水 化 物	14g	食塩相当量	48.6g	カリウム	19,000mg
熱 量	54kcal												
たんぱく質	0g												
脂 質	0g												
炭 水 化 物	14g												
食塩相当量	48.6g												
カリウム	19,000mg												
標準販売価格(税抜)	198 円												
商 品 特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ロングセラー商品「食卓塩」の塩分 50%カットした減塩タイプ ◆ カリウム少なめで、くせのない塩味 ◆ サラサラ感や振り出しやすさも「食卓塩」そのまま ◆ お求めやすいお手頃価格 ◆ さまざまな料理や食卓での味付けに使いやすい ◆ 賞味期限：製造日より 2 年 												

商 品 名	食塩 減塩タイプ 200g														
原 材 料 名	海水(徳島県)／粗製海水塩化カリウム、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、炭酸マグネシウム														
内 容 量	200g														
製 造 方 法	イオン膜、立釜、乾燥、混合														
栄 養 成 分 (100g あたり)	<table border="0"> <tr> <td>熱 量</td> <td>0kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭 水 化 物</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>49.0g</td> </tr> <tr> <td>マグネシウム</td> <td>500mg</td> </tr> <tr> <td>カリウム</td> <td>24,000mg</td> </tr> </table>  <p>※カリウムを使用していますので、腎臓病や食事療養中の方は医師にご相談の上、ご使用ください。</p>	熱 量	0kcal	たんぱく質	0g	脂 質	0g	炭 水 化 物	0g	食塩相当量	49.0g	マグネシウム	500mg	カリウム	24,000mg
熱 量	0kcal														
たんぱく質	0g														
脂 質	0g														
炭 水 化 物	0g														
食塩相当量	49.0g														
マグネシウム	500mg														
カリウム	24,000mg														
標準販売価格(税抜)	248 円														
商 品 特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ シェアナンバー1 商品「食塩」の塩分 50%カットした減塩タイプ ◆ 減塩でしかも「にがり」入り、おいしい ◆ 保存にも便利な使いやすいチャック付スタンディングパウチ入り ◆ うず潮で有名な徳島県鳴門市の海水からつくった国産塩 														

公益財団法人塩事業センター プロフィール

所在地： 〒140-0014
東京都品川区大井1丁目47番1号 NTビル5階
電話. 03-5743-7711 FAX. 03-5743-7775
URL. <http://www.shiojigyo.com/>

理事長： 津田 健(つだ けん)

設立： 平成8年7月1日

事業内容： ◆塩に関する調査研究等事業
◆生活用塩供給等事業

【本リリースに関するお問い合わせ先】

公益財団法人塩事業センター 企画部総括チーム 森、林
電話:03-5743-7711(営業時間 平日 9:00~17:40)