

“おつまみ業界（※1）初”!! 塩分30%カット

『おいしい減塩おつまみシリーズ』新登場

2016年9月下旬より全国の量販店を中心に順次発売開始

（※1）おつまみ業界とは、水産、農畜産珍味製品

株式会社 合食（兵庫県神戸市、代表取締役社長 砂川雄一）は、2016年9月下旬より「おいしい減塩おつまみシリーズ」を順次発売いたします。第1弾として、「おいしい減塩焼ししゃも」、「おいしい減塩くんさき」、「おいしい減塩さきいか」を9月下旬より、第2弾として、「おいしい減塩いかの姿あげ」他、フライ製品を11月中旬から順次発売いたします。おつまみ分野の減塩製品は、業界初となります。

『おいしい減塩おつまみシリーズ』第1弾ラインナップ



「おいしい減塩焼ししゃも」



「おいしい減塩くんさき」



「おいしい減塩さきいか」

■おいしい減塩への取組

合食の「おいしい減塩おつまみシリーズ」は、独自の製法で塩分（ナトリウム分）を25～30%カットした製品です。素材本来の風味を生かしながら、おいしさは従来品のままに仕上げています。

合食の減塩への取組は、おいしさはそのまま塩分を30%カットした減塩鮭フレークを2013年に発売したことに始まります。この製品はご利用いただきました多くの皆様から「減塩なのにおいしい」とのご評価をいただいております。今回のおつまみ分野での減塩シリーズは、昨今の減塩ニーズの高まりもあるなかで、塩分を控えたい方や塩分の取りすぎを指摘されている方へおすすめの商品として展開して参ります。

■JSH 減塩食品リストに掲載されました

「おいしい減塩おつまみシリーズ」第1弾の3品は、日本高血圧学会減塩委員会の減塩食品リスト（食塩含有量の少ない食品の紹介）に掲載されています。

【メディアの方のお問い合わせ先】

株式会社 合食 商品戦略部 担当：常井、菱田

TEL:03-5640-1167 / FAX: 03-5640-1174 / MAIL:y.hishida@goshoku.co.jp

合食 PR 事務局（株イニシャル内）担当：片山、小宮山、西山

TEL:03-5572-7332 / FAX: 03-5572-6065 / MAIL: goshoku_pr@vectorinc.co.jp

【商品概要】

第1弾（全国の量販店を中心に2016年9月下旬より順次発売）

（前項製品写真左より）

- 商品名：「おいしい減塩焼ししゃも」
- 規格：45g
- 入数：5袋×8入り
- 希望小売価格：300円（予告なく変更になる場合があります）
- JANコード：4901540411447
- 賞味期限：180日
- 商品特徴：子持ちししゃもを独自製法でふっくらおいしく焼き上げています。
当社標準品「焼ししゃも」に対して塩分を30%カット。

- 商品名：「おいしい減塩くんさき」
- 規格：54g
- 入数：5袋×8入り
- 希望小売価格：300円（予告なく変更になる場合があります）
- JANコード：4901540411430
- 賞味期限：180日
- 商品特徴：桜チップで燻製をかけ香り豊かに仕上げたくんさきです。
日本食品標準成分表2015「いか加工品・くん製」に対して塩分を30%カット。

- 商品名：「おいしい減塩さきいか」
- 規格：37g
- 入数：5袋×8入り
- 希望小売価格：300円（予告なく変更になる場合があります）
- JANコード：4901540411423
- 賞味期限：180日
- 商品特徴：国内で水揚げされた厳選素材をつかって仕上げた皮つきさきいかです。
日本食品標準成分表2015「さきいか」に対して塩分を30%カット。

【合食 減塩鮭フレークのご案内】



荒ほぐし鮭（減塩）140g



荒ほぐし鮭（減塩）55g×2個



荒ほぐし鮭（減塩）無着色 55g

【メディアの方のお問い合わせ先】

株式会社 合食 商品戦略部 担当：常井、菱田

TEL:03-5640-1167 / FAX: 03-5640-1174 / MAIL:y.hishida@goshoku.co.jp

合食 PR事務局（㈱イニシャル内）担当：片山、小宮山、西山

TEL:03-5572-7332 / FAX: 03-5572-6065 / MAIL: goshoku_pr@vectorinc.co.jp

【通販サイトを10月15日（土）よりオープン！】

10月15日（土）より、株式会社合食は「Goshoku 通販」を開始します。
おいしい減塩おつまみシリーズ第1弾の3品は、通販サイトでも販売いたします。

★URL <http://www.goshoku.co.jp/shop/test.html>



■「株式会社 合食」について

株式会社合食は、「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ」というスローガンのもと、素材・原料の調達から開発・製造・流通という事業領域を世界的規模で展開する「食の総合企業」です。

食材の品質を鑑定する目利き力、加工・保存技術、多彩な調理レシピ、健康的なライフスタイルは、世界に誇る素晴らしい日本の食文化です。これらを受け継いだ合食グループは、日本の知恵を集積しております。

新しい価値を更に創造し続けることで、食を通じて人と人をつなぎ、世界中の人々のより豊かな未来の食卓の実現に貢献していきます。

| | |
|-----|---|
| 会社 | 株式会社 合食 |
| 住所 | 神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号 東京本社 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町6番7号 |
| 設立 | 昭和 23年 6月 |
| 資本金 | 9,020万円 |
| 代表者 | 代表取締役社長 砂川 雄一 |

【メディアの方のお問い合わせ先】

株式会社 合食 商品戦略部 担当：常井、菱田

TEL:03-5640-1167 / FAX: 03-5640-1174 / MAIL:y.hishida@goshoku.co.jp

合食 PR 事務局（㈱イニシャル内）担当：片山、小宮山、西山

TEL:03-5572-7332 / FAX: 03-5572-6065 / MAIL: goshoku_pr@vectorinc.co.jp