

カルシウムたっぷり！ しかも塩分控えめ！ 健康おつまみ「サクサクたべる小魚」新発売

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は「サクサクたべる小魚 30g」を発売します。

健康志向の高まりなどを背景に、食べる煮干の需要は年々高まっており、市場も伸長しています。

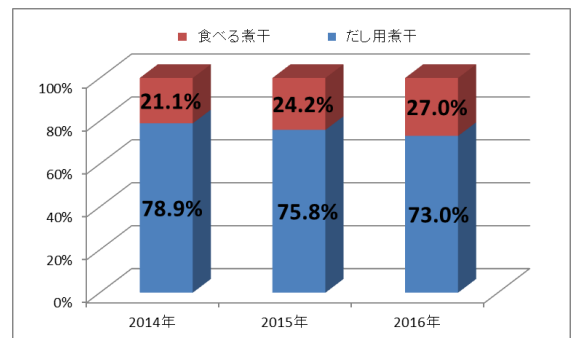
「サクサクたべる小魚 30g」は、子どもから大人まで健康的に食べられる商品です。瀬戸内産いわしを海水ではなく真水で釜茹ですることによって塩分を30%カット※1し、おつまみとして食べやすくサクサクとした食感に仕上げたカルシウムたっぷりの商品です。

当社「食べる小魚 60g」の食塩相当量は100gあたり2.4g～8.8gであるのに対し、「サクサクたべる小魚」は0.8g～1.6gまで減塩しました。厚生労働省では、生活習慣病の予防を目的として1日あたりの食塩の目標摂取量を成人男性が8.0g、成人女性が7.0g未満と設定していますが、実際の摂取量は成人男性が11.0g、成人女性は9.2g※3と2～3gもオーバーしています。

日本高血圧学会でもこうした現状に警鐘を鳴らすべく、毎月17日を減塩の日に制定して啓発活動を行い、さらには『減塩食品リスト』を制定して市中の食塩含有量の少ない食品を紹介しており、「サクサクたべる小魚」もおいしさ、表示等において優良な食品としてリストに掲載されました。

減塩を気にされる方、カルシウムの摂取を気にされる方にも、手に取っていただきやすい商品です。日ごろのおやつやおつまみとしてぜひお楽しみください。

※1 当社「食べる小魚 60g」比 ※2 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）から引用 ※3 平成27年国民健康・栄養調査結果の概要



1. 商品概要

商品名	サクサクたべる小魚
内容量	30g
標準小売価格	250円（税抜）
JANコード	4903065117958

2. 発売日 2017年8月21日（月）

3. 問合せ先 ヤマキ株式会社 事業スタッフ部 TEL：03-3251-1398 担当：条谷・栗原・和泉