

## NEWS RELEASE



いいだし、いい鰹節。

## おいしさそのまま塩分 30%カット 「割烹白だし仕立て 減塩うどんだし」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、減塩30%カット<sup>(※1)</sup>した「割烹白だし仕立て 減塩うどんだし 8g×8P」を新発売します。

「割烹白だし仕立て 減塩うどんだし」は、かつお節と昆布のうま味を効かせ、塩分30%カットした減塩タイプの粉末調味料です。かつお節の香りと昆布のまろやかさを加えることで、減塩でもおいしいうどんだしを実現し、「割烹白だし」のような“だしのおいしさ”と“色の美しさ”を再現しました。お湯を注ぐだけで、うどんつゆが作れますので、手軽に関西風うどんを楽しむことができます。使いやすい1袋1人前です。

「かけうどん」はつゆまで飲み干すと4.1gの塩分摂取があります。そこで、塩分を気に掛けるシニア層でも「かけうどん」をヘルシーに楽しんでいただけるよう、1食当たり2.6gの塩分摂取に抑えることができる減塩タイプのうどんだしを発売します<sup>(※2)</sup>。

日本の高血圧人口は約4,000万人いると言われていますが、その主な要因は食事にあるとされています。現在、日本人の1日の食塩摂取量は平均10.4g<sup>(※3)</sup>ですが、1日の食塩摂取目標量<sup>(※4)</sup>は男性9.0g、女性7.5gとされています。

食事の塩分を減らすコツの1つは「だし」のうま味を効かせることです。鰹節屋のヤマキとして、かつおだしのおいしさをお届けするとともに、おいしく減塩できる商品をこれからも提供してまいります。



(※1) 当社品粉末うどんだし比

(※2) 当社品粉末うどんだしと当該商品を使用した場合の比較値

(ゆでうどんの塩分値は、180gのうどんを使用した場合の「五訂日本食品標準成分表」に則る)

(※3) 平成23年国民健康・栄養調査 厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室

(※4) 日本人の食事摂取基準(2010年度版) 厚生労働省健康局がん対策・健康増進課

### 1、商品概要

商品名	割烹白だし仕立て 減塩うどんだし
内容量	8g×8P
標準小売価格	157円(税抜150円)
JANコード	4903065061442

2、発売日 2013年8月26日(月)

3、問合せ先 ヤマキ株式会社 家庭用事業部 TEL: 03-3251-1398 担当: 栗原、鈴木