

塩分 50%カットの「減塩だしつゆ 500ml」発売！

～しっかり減塩しながらも、かつお節の香りとだしのうま味で満足感のある味わい～

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、以下 ヤマキ)は、2009年に発売された塩分50%カットの濃縮3倍つゆ「減塩だしつゆ 300ml」の中容量タイプとして「減塩だしつゆ 500ml」を発売します。

■発売背景

近年、健康志向の高まりを受け、日本人の食塩摂取量は減少傾向にあります。しかし、厚生労働省の調査(※1)によると、日本人の食塩摂取量の平均値は男性 11g/日、女性 9g/日に対し、同省が掲げるナトリウム(食塩相当量)の目標量(※2)は、男性 7.5g/日未満、女性 6.5g/日未満と設定されており、比較すると3gほど多いのが現状です。

※1 厚生労働省 e-ヘルスネット 2021 年記事

※2 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020 年版)」

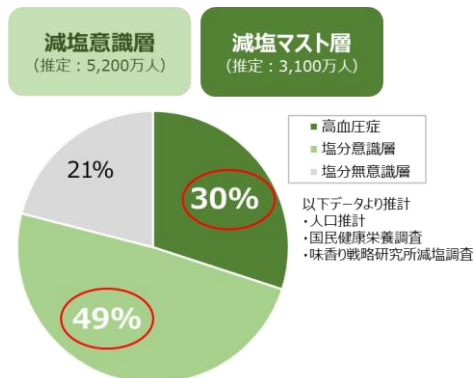


ヤマキでは、「高血圧症に悩む減塩マスト層(高血圧症等により減塩が必要な層)」と「塩分の取りすぎは良くないと健康に気遣っている減塩意識層(塩分が気になる層)」のニーズの異なる2つの層が存在すると考えています。塩分摂取に対する生活者の意識を推計したところ、「減塩マスト層」と「減塩意識層」は合わせて約8割にも及ぶことが分かりました(※3)。この実態を踏まえ、ヤマキはそれぞれの生活者ニーズにマッチした商品を揃えることにより、生活者の健康的な食生活を応援してまいりました。

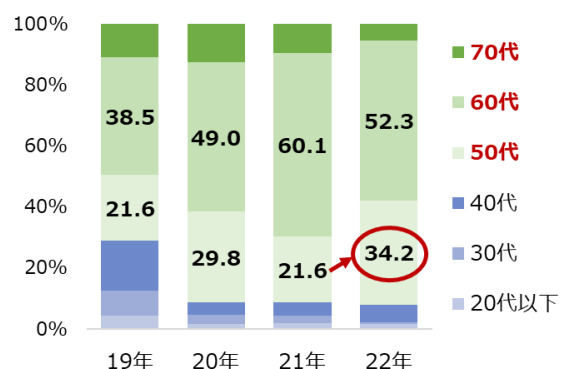
「減塩だしつゆ」はだしを効かせた塩分50%カットの濃縮3倍の減塩つゆです。2009年の発売以来、減塩つゆ市場を牽引してきた商品であり、減塩マスト層に向けた商品となっています。「これ1本で味が決まるのに減塩タイプで体にも良く、おいしいので重宝している。」「これがないと塩分調整に手間がかかるので、なくてはならない商品。」「夫婦そろって血圧が高めなので使用している。」など、シニアの方を中心に好評いただいております。

近年、「減塩だしつゆ」を購入してくださっている年齢層が引き下がってきていること(※4)に加えて、「今以上にたくさん使いたい」というお客様のご要望に応じて、新たな容量として「減塩だしつゆ 500ml」の発売に至りました。なお、「減塩だしつゆ 300ml」は、50代以上で構成されている家庭など、世帯人数の少ないお客様にとって使いやすい容量であるため販売を継続します。

※3 塩分摂取に関する生活者意識(推計)
(人口推計/国民健康栄養調査/味香り戦略研究所減塩調査より推計)



※4 インテージ SCI(15歳~79歳/沖縄なし)
「減塩だしつゆ 300ml」購入金額年代別構成比(各年3-2月)



■「減塩だしつゆ」商品特長

- ・減塩マスト層向け
- ・だしを効かせた塩分 50%カット(※5)の濃縮 3 倍つゆ
- ・鰹節屋ならではの、かつお節の香りとだしのうま味が効いたつゆ
- ・第 1 回 JSH 減塩食品アワード金賞受賞

※5 日本食品標準成分表(八訂)増補 2023 年めんつゆ三倍濃縮比

1. 商品概要

商品名	減塩だしつゆ 500ml	減塩だしつゆ 300ml
商品画像		
標準小売価格	631 円(税込)	423 円(税込)
発売地域	全国	

2. 発売日 2024 年 2 月 20 日(火)

■減塩意識層向けの「お塩ひかえめめんつゆ」

「減塩だしつゆ」の他に、「お塩ひかえめめんつゆ 500ml」も好評をいただいております。本商品は、だしを効かせ、かつお節の風味を大切にしながら塩分を 30%カットした、減塩タイプの濃縮 2 倍めんつゆです。かつお節の香りとだしのうま味を効かせることで、塩分 30%カットながらもレギュラー品の「めんつゆ」と同様の味に仕上げました。「めんつゆ」と同じように使用でき、いつもの味で 30%減塩をすることができます。また、「めんつゆ」の品質をイメージできるデザインにすることで、馴染みのある手に取りやすい商品となっています。



■お塩ひかえめめんつゆ商品特長

- ・減塩意識層向け
- ・めんつゆと同様の品質で塩分 30%カット(※6)の濃縮 2 倍つゆ

※6 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)めんつゆ二倍濃縮比

標準小売価格: 565 円(税込)

発売地域: 全国

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>