

ACECOOK NEWS RELEASE

おいしい減塩商品のお墨付き
国立循環器病研究センター「かるしお」認定加工食品第一号!!
かるしお認定 だしの旨みで減塩シリーズ
発売・記者発表会開催のご報告



《写真左：左から農林水産省 山口室長、国立循環器病研究センター 妙中センター長、エースコック 村岡社長、同マーケティング部 梅本、こぶた》

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）はこの度、国立循環器病研究センター（大阪府吹田市、理事長：橋本信夫、以下略称：国循）が、かねてより取り組んでまいりました「かるしおプロジェクト」の「かるしお認定制度」を活用した商品として、従前よりエースコックより販売中の「だしの旨みで減塩」シリーズを『かるしお認定 だしの旨みで減塩』シリーズとリニューアルし、2015年2月2日に発売いたしました。

発売に際しまして、同日、ベクトルラウンジ（東京）にて国循と合同記者発表を実施いたしましたのでご報告申し上げます。

当日は、エースコック株式会社代表取締役社長・村岡寛、国立循環器病研究センター研究開発基盤センター長・妙中義之様、そしてゲストに農林水産省外食産業室長・山口靖様を迎え、マスコミ関係者にご参集いただき、担当者より商品の開発経緯や概要をご説明するとともに、商品試食会が行なわれました。

当商品は、日本社会の高齢化と健康志向の高まりや厚生労働省による食事摂取基準が改定され、食塩の摂取目標量が引き下げられた背景を踏まえ、「だしの旨みで“おいしく”減塩！」をテーマに、軽い塩だからこそ引き立つだしの風味で一層食欲を煽りつつ、塩分を30%カット※1できるカップめんとして開発いたしました。循環器病を専門とする最先端の機関であり、日本一おいしいとも言われる病院食を提供する国循のお墨付きを受けた初の「かるしお認定カップめん」として、減塩市場の活性化を図って参ります。

※1 鶏炊きうどん／小海老天そば：日本食品標準成分表2010 和風スタイル即席カップめん（油揚げ麺）との比較
中華そば／野菜タンメン：日本食品標準成分表2010 中華スタイル即席カップめん（油揚げ麺）との比較

【 商品名 】

かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば、
タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば／野菜タンメン



【 発売日・発売地区 】

2015 年 2 月 2 日 (月) 全 国