

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2020年1月15日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

健康寿命を延ばすために、まだまだ摂り過ぎの塩分量を控えめに。 真水で煮ることにより実現、「減塩 だし用にぼし」を新発売！

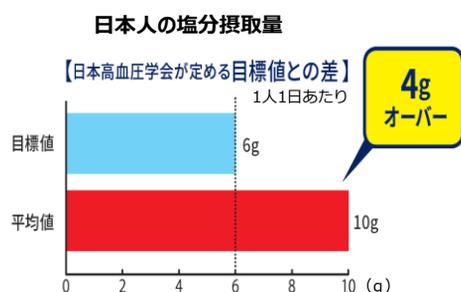
マルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、にぼしを真水で煮ることにより30%減塩した「減塩 だし用にぼし」を、2020年3月1日より発売します。

日本人の平均寿命は世界でもトップクラスにも関わらず、日常的・継続的な医療や介護に依存しないで自立した生活ができる健康寿命とは、まだまだ差があります。健康寿命を延ばすには、塩分摂取量を減らすことが重要。日本人の平均塩分摂取量は10gと、日本高血圧学会が定める目標値6gとの差は4gもあります。

「だし煮干し」カテゴリにおいて、塩不使用・減塩商品の構成比は、年々伸びています。しかし、未だ10%未満と、まだまだ市場余地があります。

「減塩 だし用にぼし」は、製造時、食塩を添加せずに、真水で煮ることにより30%減塩することができました。国内産の良質なにぼしを100%使用し、酸化防止剤は不使用。食の安心・安全への関心の高まりにも配慮しました。

マルトモは、創業以来、100年を超えるかつお節・だしのスペシャリティとして、ヘルシーな海洋資源に着目し、健康長寿国の実現の為に貢献してまいります。



全国【だし煮干し】カテゴリ 千人当たり購入金額による
塩不使用・減塩商品とその他商品の構成比

※2019年度は4月～8月まで集計



I. 発売計画

1. 発売日：2020年3月1日
2. 発売地域：全国

II. 商品概要

1. 商品名：「減塩 だし用にぼし」
2. 品 種：1品種
3. 容 量：120g
4. 特 長：右記
5. 賞味期間：常温で6ヶ月
6. 参考小売価格：420円（税抜）

【商品の特長】

1. 製造時、食塩を添加せずに、真水で煮ることにより、30%減塩。
2. 国内産の良質なにぼしを100%使用しました。
3. 酸化防止剤不使用。

III. コミュニケーション活動

1. 小売店様店頭での推奨販売等を行って参ります。

【本件に関するお問い合わせ先】

マルトモ株式会社 マーケティング部 平山 TEL:03-5825-2922 FAX:03-5825-2939
<http://www.marutomo.co.jp/>
〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目2番4号岩本町ビル9F