

減塩へのニーズが高まるなか、毎日おいしく続けられる減塩商品を発売

～ 女子栄養大学 栄養クリニック監修の減塩商品で、味噌、即席みそ汁、スープを展開 ～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下当社)は、2015年春夏の新商品として、毎日おいしく続けられる減塩をコンセプトとした女子栄養大学 栄養クリニック監修の新シリーズを立ち上げ、『女子栄養大学 栄養クリニック監修 無添加減塩みそ』や『女子栄養大学 栄養クリニック監修 減塩おみそ汁』、『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材 減塩スープ』など5商品を、3月中旬より全国の総合スーパーや食品スーパーなどで順次発売いたします。



■減塩とおいしさを両立した新シリーズ

近年、高血圧や脳卒中などの生活習慣病予防のために、食塩の摂取量が低減傾向にあるなか、厚生労働省が発表した「日本人の食事摂取基準(2015年版)」では、男女ともにナトリウムの食事摂取基準が引き下げられたことを受け、減塩へのニーズはますます高くなることが予想されます。

その一方で、これまでの減塩商品においては、“味が薄くて食べた気がしない”などのイメージが先行しているとも言われており、減塩と同時においしさや満足感を追求することが重要となってきています。

このような環境や消費者の志向の変化を受け、当社では、食事面を中心として生活習慣病などの診断や栄養指導を実施している女子栄養大学 栄養クリニック監修の下、減塩を毎日おいしく続けられるための最適な塩分量で、なおかつ原料や具材にこだわった味噌、即席みそ汁、スープを開発いたしました。

『女子栄養大学 栄養クリニック監修 無添加減塩みそ』は、“おいしさ考えた塩分と糀のバランス”をコンセプトに、国産米15割糀を使用することで、米糀由来の甘みや大豆由来のうま味などが調和した深い味わいを実現しました。みそ汁はもちろん、味噌の風味を際立たせたい料理にもぴったりです。

『女子栄養大学 栄養クリニック監修 減塩おみそ汁』はたっぷりの野菜を使った「彩り野菜」と、モロヘイヤやオクラの入った「ネバネバ野菜と海藻」の2つの味をご用意。減塩かつ彩りや栄養バランスを考えたたっぷりの具材で、満足感も得られます。

大麦、キヌア、寒天など10品目の素材が入った『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材 減塩スープ』は、まろやかな「鶏白湯」と柚子の風味がアクセントの「和風しょうゆ」の2つの味をアソートしました。素材、味、減塩の三拍子がそろった食べ応えのあるスープです。

■生活習慣予防のパイオニア、女子栄養大学 栄養クリニックとのコラボレーション

この新シリーズの監修を依頼した女子栄養大学 栄養クリニックは、1968年の開設以来、生活習慣病や肥満の予防はもちろん、近年ではメタボリックシンドローム対策を中心に診察や栄養相談を行っています。同クリニックは、診察にとどまらず、食生活や健康に関する疑問・質問を解決するため、実践、研究、学習などの多方面からアプローチをしていることが特徴です。

昨今の減塩ブーム到来以前から、健康的な生活を実現するための多様な手段を講じ、知見を広めてきた同クリニックの監修によって、当社従来品との比較において、味噌とスープでは25%、即席みそ汁では30%の塩分カットを達成。同時に、糀味噌を作り続けて40年になる当社ならではの味噌醸造技術はもちろん、加工食品の商品開発のノウハウを集約し、減塩でも従来品と変わらぬおいしさを実現いたしました。

当社ではこれまでも、味噌の主力商品である『無添加 円熟こうじみそ』や有機 JAS 認定取得の『こだわってます』などにおいて、減塩タイプを販売しご好評をいただいております。このたびの新シリーズによって、消費者の皆さまへよりわかりやすく減塩が訴求でき、なおかつおいしさにもこだわった商品のご提供に、今後より一層注力してまいります。


■女子栄養大学 栄養クリニックについて

女子栄養大学の創業者である香川綾氏が1968年に開設した、大学内にあるクリニック。疾病予防を目的として、生活習慣病の予防や、肥満治療やメタボリックシンドローム対策などを中心に、医師による診察や管理栄養士による食生活、栄養指導などを行っています。

《栄養クリニックの特色》

- ・血液検査、身体測定、安静時代謝量測定、骨密度測定などから健康状態をしっかりとチェックし、医師・管理栄養士、看護師、運動指導員が、各々に合わせた食事・運動プランを立案
- ・個人の生活に適したプランを、無理なく継続できるようスタッフがサポート
- ・受講者は男女問わず、幅広い年齢層の方が対象
- ・自分自身または家族の病気治療の食事療法や、病気予防のための正しい食事法を学習できる

■新商品概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特徴
 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 無添加減塩みそ</p>	650g	500円	当社標準品に対して、塩分(ナトリウム)を25%カット。15割糀ならではの米糀由来の甘み、大豆由来のうま味をバランスよく引出し、減塩であってもおいしくお召上がりいただける味噌です。

 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 減塩おみそ汁</p>	6食入	400円	「彩り野菜」と「ネバネバ野菜と海藻」の2種をアソートした即席みそ汁です。当社標準品に対して塩分を30%カットしました。
 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 カップみそ汁 彩り野菜</p>	1食入	140円	キャベツやチンゲン菜、コーンなど、たっぷりの野菜の豊かな甘みと、シャキシャキした食感が楽しめるカップみそ汁です。
 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 カップみそ汁 ネバネバ野菜と海藻</p>	1食入	140円	モロヘイヤやオクラ、めかぶといったネバネバ野菜と海藻によるとろみが特長の、後を引くおいしさのカップみそ汁です。
 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材 減塩スープ</p>	4食入	400円	大麦、キヌアといった穀物と寒天など10品目の素材が入ったスープです。まろやかな「鶏白湯」と柚子の風味がアクセントの「和風しょうゆ」の2種をアソート。当社従来品に対して塩分を25%カットしました。

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>
- 女子栄養大学 栄養クリニック監修 新シリーズブランドページ <http://www.hikarimiso.co.jp/eiyoclinic-genen/index.html>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 広報室 日下部・澤口

TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-5940-7791

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 持富・三原・山口

TEL: 03-4580-9104 / FAX: 03-4580-9130

東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33 階