

報道関係者各位

2019年6月27日
株式会社 にんべん

リッチな素材で上質な減塩ライフを提案
「塩分ひかえめ白だしゴールド300ml」
2019年9月1日(日)より発売開始

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津克幸)は、液体調味料プレミアムラインの「ゴールド」シリーズより、「塩分ひかえめ白だしゴールド300ml」を 2019 年 9 月 1 日(日)より、全国で新発売いたします。

■商品のセールスポイントと開発背景

だしを活かした独自の配合で塩分30%カットを実現

にんべん独自の配合技術で、特別な原材料を使わずに30%の塩分低減を実現。だしのうま味を活かした減塩を意識させない美味しさで減塩の食卓をしっかりサポートいたします。

国内産だし原料を使用。化学調味料、着色料無添加

だし素材は**国内産原料**にこだわり、国内産の鰹節・さば節・宗田鰹節、北海道産昆布を使用。さらに**化学調味料・着色料無添加**のため添加物を気にしている方も安心して使用いただけます。



※当社白だしゴールド比



※当社白だし(通常品)比



■商品規格

商品名	塩分ひかえめ白だしゴールド300ml
希望小売価格	300円(税抜価格)
内容量	300ml
賞味期限	1年(未開封常温保管)
JANコード	4902381 008490
販売地域	全国
発売日	2019年9月1日～

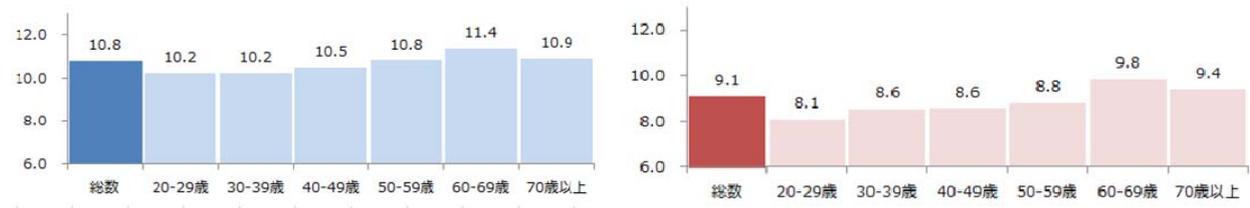
食塩摂取量の削減を推奨する日本、健康志向消費者の高まるニーズ

厚生労働省の「健康日本21(第2次)」では、2022年までの目標食塩摂取量の減少目標値が8g(1日あたり)と設定されています。2017年度の日本人の食塩摂取量平均値は9.9g。直近10年間で1.2g減少しており、今後も目標実現に向けて減塩に対する様々な啓蒙活動の実施が期待されている状況です。

・食塩摂取量の平均値の年次推移(20歳以上)



・食塩摂取量の平均値(2017年:20歳以上・性年齢階級別)



厚生労働省 政府統計「平成29年 国民健康・栄養調査結果の概要」より引用

消費者動向としては、2020年の東京オリンピックやすすむ高齢化社会に伴い、健康に配慮した商品への関心は高く、にんべんの塩分ひかえめシリーズのつゆの素の動向も過去5カ年で伸長傾向にあります。今後は、より付加価値のある商品が求められていると考えています。



リッチな素材で美味しく 減塩生活をサポート



塩分ひかえめ白だしゴールド 誕生

■塩分ひかえめ白だしゴールド 減塩レシピ

だし巻き卵



-0.2g

白だし
ゴールド

塩分ひかえめ
白だし
ゴールド

塩分

塩分

1.0g

1人分当たり

0.8g

1人分当たり

材料2人分

卵：3個
塩分ひかえめ白だしゴールド：小さじ2
砂糖(お好みで)：大さじ1弱
水：50ml

かけうどん



-1.1g

白だし
ゴールド

塩分ひかえめ
白だし
ゴールド

塩分

塩分

5.2g

1人分当たり

4.1g

1人分当たり

材料2人分

うどん：2玉
塩分ひかえめ白だしゴールド：大さじ4
水：540ml

開発者の声

現代の日本では、塩分の取りすぎが問題視されています。しかし、減塩は美味しくないというイメージがあり、ついつい味を濃くしてしまいがちです。そんな方へにんべんの強みであるだしを活かし、美味しさを諦めない白だしを開発しました。容量もトライアルしやすい300mlとし、お客様の使い勝手を考えました。通常の白だしと同じように使用いただくだけで塩分を30%カットすることができます。白だしの特徴である素材の色を活かしつつ、あなたの減塩の食卓を美味しくする調味料です。



経営企画部
商品サービスグループ
係長 安齋成美

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村までお願い致します。

【HP】 <https://www.ninben.co.jp> 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0510