

ACECOOK NEWS RELEASE

エースコックは減塩普及活動に取り組みます。

減塩サミット in Osaka 2013 に出展します。

～「塩を減らそうプロジェクト」に賛同企業として参画～

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、昨今の高齢化社会の進展と健康志向の高まりを受け、「塩を減らそうプロジェクト」賛同企業に参画し、2013年10月26日(土)に開催されます“減塩サミット”の企業ブースに出展する運びとなりましたのでご報告申し上げます。

近年、厚生労働省でも1日に推奨する塩分摂取量の引き下げを実施し、国や業界、団体などで「減塩」に対する意識が高まっています。

そこで、エースコック株式会社では、消費者の方々に安心して美味しく召し上がっていただける減塩商品「だしの旨みで減塩」シリーズの販売とともに、今後積極的に減塩普及活動に取り組んでゆく所存です。

つきましては、減塩普及活動の一環としまして、第36回日本高血圧学会総会主催の「減塩サミット in Osaka 2013」に出展いたしますので、何卒よろしくごお願い申し上げます。

■「減塩サミット in Osaka 2013」出展概要

【開催日時】

2013年10月26日(土) 午前10時～午後17時(予定)

【会場】

大阪国際会議場 12Fホワイエ

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島5丁目3-51

※取材にはお申込みが必要です。下記 URL よりお申込みをお願い申し上げます。

<http://www.congre.co.jp/36jsh2013/collect.html>

【内容】

当社の減塩商品「だしの旨みで減塩」シリーズの展示・サンプリング

■塩を減らそうプロジェクトとは(<http://www.shio-herasou.com/project/index.xhtml>)

日本に約 4,000 万人いるといわれる高血圧は、自覚症状がないため放置されることが多く、そのために脳卒中・心筋梗塞などを引き起こし、寝たきりの原因にもなっています。その高血圧を引き起こす主な要因としては、食塩の過剰摂取が挙げられており、日本人は世界的にも食塩摂取量が多く、このような塩リスクが高いと考えられています。「塩を減らそうプロジェクト」では、高血圧治療の基本である、「一、に減塩、二、に運動、三、に薬物治療」をもとに、塩の摂取を減らすとともに、塩を体外に排出することで、体内減塩化を図ることの重要性を啓発していきます。このような活動を通じて、日本の高血圧患者さんのクオリティ・オブ・ライフの向上を目指します。

■「だしの旨みで減塩」シリーズについて

「だしの旨みで“おいしく”減塩！」をテーマに、だしの旨みを活かすことで本来のおいしさはそのままに塩分を 25%カットできるカップめんです。

※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)と比較

だしの旨みで減塩
鶏炊きうどん／小海老天そば／カレーうどん



本件に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝グループ
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社イニシャル
担当：宮田・永野・牧野
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6065

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室
TEL (大阪) 06-6338-2745
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>