

NEWS RELEASE

エースコックは“減塩普及活動”に取り組みます！
加工食品として初のかるしお認定商品
「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズも販売好調
「減塩サミット 2015 in 福岡」へ出展決定



第4回臨床高血圧フォーラム 特別企画
減塩サミット2015
Salt Reduction Summit 2015 in Fukuoka IN福岡

美味しく！楽しく！健康的に！

日時 平成27年5月23日(土)・24日(日)

実行委員長
土橋 卓也 (第4回臨床高血圧フォーラム会長、製鉄記念八幡病院 院長)
早淵 仁美 (公立大学法人福岡女子大学 教授、第62回日本栄養改善学会学術総会会長)
■主催/日本高血圧学会、「減塩サミット2015 in福岡」実行委員会

会場 エルガーラ・パサージュ広場及び周辺施設

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、2015年5月23日(土)・24日(日)にエルガーラ・パサージュ広場及び周辺施設で開催されます「減塩サミット 2015 in 福岡」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基準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。そのような状況を受け、弊社でも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として「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズを販売しております。本商品は、今年2月、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立循環器病研究センターのお墨付き「かるしお」認定を受け、今後更なる減塩普及活動に積極的に取り組んでゆく所存です。

そしてこの度、減塩普及活動の一環といたしまして、日本高血圧学会主催の「減塩サミット 2015 in 福岡」への出展が決定いたしました。当日は、弊社の減塩商品「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズが当たるガラポン抽選会のほか、商品試食会の実施を予定しております。

■減塩サミットとは

高血圧診療に関わる全国の医療関係者が新しい成果を発表し、討論がなされる「第4回臨床高血圧フォーラム」開催に合わせて、医療関係者のみならず一般市民や食育に携わる方、外食産業や食品業界など幅広い分野の方が一堂に会し、減塩について知識を深め交流することを目的としています。「美味しい、ヘルシー、減塩ライフ！」のキャッチフレーズのもとに、減塩の意義とその手法について様々な角度で話し合うことにより、国民全体の減塩につながる成果が得られる機会となることを期待いたしております。（<http://e-genen.com/index.html>）

■「減塩サミット 2015 in 福岡」概要

【開催日時】 2015年5月23日（土）・24日（日）
※5月23日（土）【開会式】11:00～17:00
※5月24日（日）【11:00～17:00 17:30（閉会式）】

【会場】 エルガーラ・パサージュ広場および周辺施設（福岡市中央区天神）

【入場】 無料

【内容】

- ・美味しい減塩クッキングショー
 - ・美・健康トークショー
 - ・体験ブース（クッキング・体操・ウォーキング・食生活チェック・塩分チェック）
 - ・簡易健診ブース（血圧測定、骨密度測定、認知機能検査）
 - ・医師による健康相談
 - ・展示ブース（減塩の意義、減塩食品について、世界の減塩状況に関する情報提供）
 - ・販売コーナー（減塩料理や減塩弁当、減塩食品・調味料の紹介・試食・販売）
 - ・パネルディスカッション（減塩の意義に関する基調講演、パネリストによる討論 ※23日のみ）
 - ・講演（味覚の発育・過程での健康食生活について ※24日のみ）
- ※弊社は、企業ブースにて減塩商品が当たるガラポン抽選会（有料）及び試食会を実施いたします。

■「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30%※カットできるカップめんです。

※日本食品標準成分表 2010 中華/和風スタイル即席カップめん（油揚げ麺）との比較

【商品名】



（ミニサイズ） 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

（レギュラーサイズ） 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