

NEWS RELEASE

「かるしお認定」加工食品第一号商品／減塩ニーズを刺激する圧倒的な美味しさを実現！
機能性と美味しさを両立した国立循環器病研究センターお墨付きのカップめん
かるしお認定 だしの旨みで減塩シリーズ 新発売／リニューアル
2015年8月10日 発売

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）では、ミニサイズの「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」をリニューアル、レギュラーサイズの「タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 丸鶏だし醤油ラーメン／香味野菜タンメン」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

<本商品のポイント>

- ①機能性と美味しさを両立した食品のみが認定される「かるしお認定」加工食品第一号
- ②「減塩商品は味が薄く物足りない」「おいしくない」のイメージを払拭！
軽い塩だからこそ引き立つだしの風味でおいしさそのまま！塩分は30%*カット！
- ③おいしさを徹底的に追求し、減塩とは思えない本格的な味わいのスープに改良

【商品情報】

近年、高齢化社会の進展と健康志向の高まりを背景に、からだにやさしい商品が増えております。その一つとして減塩が挙げられますが、これまでの減塩商品は「味が薄く物足りない」「おいしくない」という声がありました。

本シリーズは『だしの旨みで“おいしく”減塩！』をテーマに、軽い塩だからこそ引き立つだしの風味が一層食欲をそそる、塩分を30%カット*したカップめんです。今回はさらにおいしさを徹底的に追求し、減塩とは思えない本格的な味わいをお楽しみいただけるよう改良いたしました。

また、本シリーズは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、通称“国循”が開始した「かるしお認定」において加工食品第一号に認定いただきました。国循も認めた減塩とおいしさで、引き続き減塩市場の活性化と商品の信頼度向上を目指します。

*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：

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

タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩
丸鶏だし醤油ラーメン／香味野菜タンメン

■発売日： 2015年8月10日（月）

■発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）

■価格：

（ミニサイズ）113円（税抜）
（レギュラーサイズ）180円（税抜）



【商品特長】

商品名	かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	かるしお認定 だしの旨みで減塩 小海老天そば	かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。適度な味付けをすることで、めんの風味を引き立たせスープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間：3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。適度な味付けをすることで、めんの風味を引き立たせスープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間：3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。適度な味付けをすることで、めんの風味を引き立たせスープと相性良く仕上げました。 (湯戻し時間：3分)
スープ	鶏だしをしっかり利かせ柚子胡椒がほのかに香る塩分控えめでもおいしく味わえる白湯つゆです。	鰹だしをしっかり利かせ具材の小海老天の風味が香る塩分控えめでもおいしく味わえる和風つゆです。	鶏だしをしっかり利かせ香味野菜とごま油が香る塩分控えめでもおいしく味わえる醤油スープです。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキと食感の良いキャベツ、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。	香ばしく揚げた小海老天、彩りの良いかまぼこ、ねぎを入れました。	シャキシャキと食感の良いもやし、彩りの良いコーン、なると、ねぎを入れました。
パッケージ	手書きの商品名と調理写真で、おいしさと優しく温かみのある雰囲気表現しました。国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼感を高めました。		

【商品概要】

商品名	かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	かるしお認定 だしの旨みで減塩 小海老天そば	かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば
内容量	40g (めん 30g)	38g (めん 30g)	37g (めん 30g)
かやく	キャベツ、味付鶏肉そぼろ、ねぎ、唐辛子	えび天、かまぼこ、ねぎ	コーン、なると、ねぎ、もやし
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24507 8	49 01071 24508 5	49 01071 24509 2
ITFコード	1 49 01071 24507 5	1 49 01071 24508 2	1 49 01071 24509 9
ケースJANコード	49 01071 29075 7	49 01071 29076 4	49 01071 29077 1
希望小売価格	113円 (税抜価格)		
個装サイズ	100×100×85mm		
段ボールサイズ	410×316×92mm		
個装重量	60g	57g	56g
ケース重量	0.9 kg	0.9 kg	0.9 kg

【商品特長】

商 品 名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 丸鶏だし醤油ラーメン	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 香味野菜タンメン
め ん	滑らかで歯切れの良いめんです。 適度な味付けをすることで、めんの 風味を引き立たせスープと相性良 く仕上げました。 (湯戻し時間：3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。 適度な味付けをすることで、めんの 風味を引き立たせスープと相性良 く仕上げました。 (湯戻し時間：3分)
ス ー プ	丸鶏、鰹、昆布のだしをしっかりと利 かせ、オニオンや椎茸の旨みを加え た塩分控えめでも美味しく味わえ る醤油スープです。 別添の鶏油を加えることで本格感 を高めました。	鶏、豚、ホタテのだしをしっかりと利 かせ、キャベツやオニオンなど香味 野菜の旨みを加えた塩分控えめ でも美味しく味わえるタンメンス ープです。 別添のごま油を加えることで本格 感を高めました。
か や く	程良く味付けした肉そぼろ、彩りの 良いコーン、なると、ねぎを入れま した。	シャキシャキと食感の良いキャ ベツ、彩りの良いコーン、キクラゲ、 人参、ねぎを入れました。
パッケージ	力強い商品名と調理写真で、ラーメン一杯としてのおいしさと食べ応えを 表現しました。国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼 感を高めました。	

【商品概要】

商 品 名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 丸鶏だし醤油ラーメン	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 香味野菜タンメン
内 容 量	63g (めん 50g)	64g (めん 50g)
か や く	鶏・豚味付肉そぼろ、コーン、 なると、ねぎ	キャベツ、コーン、人参、 キクラゲ、ねぎ
荷 姿	12食×1	
JANコード	49 01071 27840 3	49 01071 27841 0
ITFコード	1 49 01071 27840 0	1 49 01071 27841 7
ケースJANコード	49 01071 29093 1	49 01071 29094 8
希望小売価格	180円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×117mm	
個装重量	94g	96g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg

【参考】

◆国立循環器病研究センター（通称「国循」）について

循環器病を専門とする国内唯一の国立高度専門医療研究センター（ナショナルセンター）です。日本最先端の治療及び研究で国内外から多くの患者が訪れています。この国から循環器病をなくし、一人ひとりが健康でいられる社会を作ることを目指しています。

◆かるしお認定について

かるしおとは、「塩分を減らしても、おいしい」ではなく、「少ない塩分だからこそ、おいしい」という減塩の新しい考え方で、軽く塩を使って素材やだしの旨みを引き出す京料理の考え方がベースです。国循では、おいしい食事「かるしお」をひろげたいという思いから、信頼できる減塩の印として「かるしお認定」をはじめました。

認定マーク

