

NEWS RELEASE

シニア層のよりリアルな声を調査
「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズ商品を
全国各地の「移動型スーパーとくし丸」にて
1万食サンプリング・アンケート調査を実施

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）と株式会社とくし丸（社長：住友達也、本社：徳島県徳島市）は、全国各地の「移動スーパーとくし丸」は、6月13日（月）より全国各地の「移動スーパーとくし丸」にて「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズを約1万食（「鶏炊きうどん」、「小海老天そば」をそれぞれ5000食ずつ）サンプリングいたします。

<本件のポイント>

- ① 「移動型スーパーとくし丸」にて弊社の「かるしお認定 だしの旨みで減塩シリーズ」を約1万食サンプリングし、アンケート調査を実施。
- ② 「移動型スーパーとくし丸」の主な利用層である80代前後の女性に対し、手軽に減塩できる簡便食として当商品を試して頂き、届きにくかったリアルな声をより詳しく調査。

当取り組みは、昨今のスーパーの大型化による近所のスーパーの撤退などが原因で、全国に700万人いると言われている「買い物難民」に対応した移動型スーパー「とくし丸」のメインユーザーである80代前後の女性が、弊社の減塩カップめん「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズのターゲットに合致する事から、ユーザー様に本商品をお試し頂き、手軽に減塩できる簡便食としてお役に立ちたいとの思いから実施に至りました。サンプリングと同時にアンケート調査も実施することで、弊社としてさらにお客様のニーズを知り、今後の商品開発に役立てていきたい所存です。

「移動スーパーとくし丸」は、29都府県で140台以上のトラックを活用し、約2万人のお客さまに商品をお届けする移動スーパーです（2016年6月時点）。主なお客層は80代前後の女性で、週に2回程度訪問し、その都度販売員がお客さま一人ひとりと会話するため、商品や情報を丁寧にお届けすることが可能です。したがって、従来は難しかったシニア層のお客さまの生の声を知ることもできるという特長があります。

「かるしお認定 だしの旨みで減塩」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、塩分控えめのカップめんです。おいしさはそのままに、更なる機能性を追求し、これまでの塩分30%カットから40%カット※へと進化しました。また、当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2015年2月に加工食品第一号に認定されました。国循も認めた減塩とおいしさで、減塩市場の活性化と商品の信頼度向上を目指します。

【実施概要】

- ① 実施日 : 6月13日(月)～ ※配布数量がなくなり次第終了
- ② 実施エリア・店舗数 : 26都府県(※1)の「移動スーパーとくし丸」・91店舗
 ※1 青森、秋田、岩手、千葉、埼玉、東京、神奈川、長野、静岡、愛知、三重、和歌山、滋賀、京都、奈良、
 広島、岡山、島根、山口、香川、徳島、愛媛、高知、福岡、長崎、大分 (順不同)
- ③ 配布商品 : 「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズ「鶏炊きうどん」、「小海老天そば」
- ④ 配布個数 : 約10,000食(「鶏炊きうどん」、「小海老天そば」各5000食ずつ)
- ⑤ その他 : 商品サンプリング時に該当商品に関するアンケートを配布いたします。

【商品情報】

■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

■希望小売価格 : 113円(税抜価格)

■内容量 : 40g(めん30g)／38g(めん30g)



【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
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。鶏だしや鰹だしの旨みを更に引き立たせ、味に深みをつけました。	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。鰹だしや椎茸の旨みを更に引き立たせ、味に深みをつけました。
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。
パッケージ	おいしさと優しく温かみのある雰囲気はそのままに、更に進化した塩分40%カットを訴求しました。国立循環器病研究センター「かるしお認定」で商品の信頼感を表現しています。	