

ACECOOK NEWS RELEASE

国立循環器病研究センター「かるしお認定」
加工食品第一号が誕生！
『かるしお認定 だしの旨みで減塩』シリーズ
2月2日 全国発売

エースコック株式会社(大阪府吹田市、代表:村岡 寛)は、国立循環器病研究センター(以下略称:国循)の「かるしお認定制度」を活用した商品として、従前よりエースコックより販売中の「だしの旨みで減塩」シリーズを、『かるしお認定 だしの旨みで減塩』シリーズとしてリニューアルし、新たに全国で発売いたします。

<本商品のポイント>

- 「かるしお認定」加工食品第一号商品
- 「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%^{※1}カット！



左より、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 中華そば／野菜タンメン

日本社会の高齢化と健康志向の高まりに加え、本年より厚生労働省による食事摂取基準が改定され、食塩の摂取目標量が引き下げられました。世界的に減塩政策が進められている中、日本は塩分摂取量が多い“減塩後進国”と言われています。

日本では、調味料をはじめとする多くの加工食品から塩分を摂取していると考えられ、これまでも減塩商品は存在しましたが、「味が薄く物足りない」「おいしくない」という声が多かったことは否めない状況でした。

当商品は、このような背景を踏まえた商品として、「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で一層食欲を煽りつつ、塩分を30%カット^{※1}できるカップめんとして開発いたしました。

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循のお墨付きを受けた初の「かるしお認定カップめん」で減塩市場の活性化を狙います。

※1 鶏炊きうどん／小海老天そば：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）との比較
中華そば／野菜タンメン：日本食品標準成分表2010 中華スタイル即席カップめん（油揚げ麺）との比較

◇商品情報

○発売日： 2015年2月2日(月) ○発売エリア： 全国

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 中華そば／野菜タンメン

【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。(湯戻し時間:3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。(湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかりと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つゆです。	鰹、煮干、昆布などの和風だしをしっかりと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つゆです。	鶏だしをしっかりと利かせ香味野菜と香辛料で味に深みを出した塩分控えめでも美味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	手書きの文字とだしのイラストで優しく温かみのある雰囲気はそのままに、新たに国立循環器病研究センター「かるしお認定」を訴求し信頼感を高めました。		

商品名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 野菜タンメン
めん	滑らかで歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。(湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしをしっかりと利かせ、香味野菜と香辛料で味に深みを出した塩分控えめでも美味しく味わえる醤油スープです。	鶏、豚、ホタテ、野菜のだしをしっかりと利かせ、ごま油の風味と香辛料で味に深みを出し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。
かやく	程良く味付けした焼豚、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	手書きの文字とだしのイラストで優しく温かみのある雰囲気はそのままに、新たに国立循環器病研究センター「かるしお認定」を訴求し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
食塩相当量	1.8g	1.8g	1.5g
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	0.9kg	0.9kg	0.9kg

商品名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 中華そば	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 野菜タンメン
内容量	61g (めん50g)	63g (めん50g)
かやく	焼豚、コーン、ねぎ、なると	キャベツ、コーン、キクラゲ、ねぎ、人参
塩分相当量	2.5g	
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 27814 4	49 01071 27815 1
ITFコード	1 49 01071 27814 1	1 49 01071 27815 8
ケースJANコード	49 01071 29078 8	49 01071 29079 5
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	91g	94g
ケース重量	1.3kg	1.4kg

◇「減塩政策」について

減塩商品を敬遠しがちな消費者の嗜好もあり、市場は伸び悩んでいます。そこで 2015 年、国が食事摂取基準を改定。食塩の摂取目標量を 1 日辺り男性 8g、女性 7gに引き下げました。背景としては減塩が高血圧等の生活習慣病だけでなく胃癌や骨粗しょう症迄幅広い疾患予防に効果があることに起因しています。更に WHO も新指針を示すなど減塩政策が世界各国で進んでいます。日本は世界的に見て摂取量が多い「減塩後進国」。その原因は調味料を始めとする加工食品等から多くの塩分を摂取しているためとされています。

◇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。

◇「かるしおプロジェクト」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。

国循では長年培ってきた知的資産を活かし、「国循の美味しい! かるしおレシピ」、「続 国循の美味しい! かるしおレシピ」(セブン&アイ出版)を出版してまいりました。各種 TV 番組・新聞・雑誌で取り上げられたほか、累計 33 万部のベストセラーとなり、塩を軽く使ってうまみを引き出す、新しい減塩の考え方(1食塩分 2g 未満、500kcal 台のバランス献立)として一躍脚光を浴びています。また、この動きを一過性のものとせず、循環器病予防のための食生活改善に地域ぐるみで取り組んでいただくために、2013 年から「国循のご当地かるしおプロジェクト」を実施し、好評を博してきました。

◇「かるしお認定制度」について

国循では、上述のような食生活改善の取り組みの啓発のため、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市販食品に対する「かるしお認定制度」を 2014 年 11 月 14 日より開始いたしました。

本制度では、「かるしお認定基準」に基づいて、食品事業者から申請のあった製品の審査を実施し、基準を満たした製品に対して「かるしおマーク」の表示を認め、わかりやすく食生活を改善するための一助となることを目指しています。

◇かるしお認定基準(抜粋)

「かるしおの認定基準(抜粋)」 *詳細は別添をご参照ください

<必要基準>

- 他の食品に比べて食品 100g(液状の場合 100ml)あたりナトリウムが 120mg 以上減少していること。
- 対照品と比べて同等レベル以上に美味しいこと。
- 外観(栄養表示・パッケージデザイン・商標の使用方法等)について適切であること。

<推奨される基準>

- (調味料類の例) 平均的市販品より 30%以上塩分カットしたもの。(カリウム塩等不使用が望ましい)

食品業界におけるかるしお認定マークのメリット

- わかりやすいマークで、減塩製品である付加価値をアピールできます。
- かるしお認定を得ることで、自社製品を認定製品として訴求できます。
- 国立循環器病研究センター認定 とパッケージ等に記載することができます。
- 健康な食生活への社会貢献を通じて、企業イメージの向上につながります。

◇かるしお認定マーク



塩分量が見える化する“計量スプーン”をモチーフに、「かるしお」というワード自体をマーク化。

かるしおプロジェクト(減塩プロジェクト)を国民に広く啓発するために、認定マークとしての役割を持ちながら、コミュニケーション等でも広く活用できるわかりやすいデザインとなっています。

(かるしおマーク：商標出願中)

※かるしおマークは食品選択の目安とするものです。認定された製品は、特定の効能効果を示すものではありません。

かるしおマーク HP : <http://www.ncvc.go.jp/karushio/mark/index.html>