

—2.2トンの減塩で、社会に貢献できる健康づくり—

2018年5月22日(月)



オタフクお好みソース塩分50%オフ ウスターソース類初の JSH 減塩食品アワード受賞

オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、代表取締役：佐々木 直義)では、この度、減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品を表彰する「第4回 JSH 減塩食品アワード」にて、「お好みソース塩分50%オフ」(2017年9月1日発売)が金賞を受賞し、2018年5月19日(土)に表彰を受けましたのでお知らせいたします。なお、本アワードはウスターソース類(※)初の受賞です。

「お好みソース塩分50%オフ」は、減塩から国民の健康を促進する、特定非営利活動法人日本高血圧学会(JSH)の活動への共感から、食事で健康を気遣われる方にもおいしくお好み焼を召し上がっていただきたいとの思いを込めて開発した商品であり、発売後の2017年10月より、ウスターソース類で唯一「JSH 減塩食品リスト」にも掲載いただいております。今回の受賞で、本商品は、JSHの主導により、全国の医師・保険指導者の方々へ、推奨減塩商品としてご提案いただけるようになりました。

今後もより一層、食を通じて健康と豊かさとの和を広めることを使命とし、人々の健康ニーズに寄り添い、社会に貢献できる商品・メニュー開発に邁進します。



《お好みソース塩分50%オフ》

野菜と果実を増量し、香辛料をオリジナルブレンドすることで、“おいしさそのまま”に塩分50%オフ(当社お好みソース比)を実現。
300g/275円(税抜)

(※)茶色または茶黒色をした液体調味料で、①野菜もしくは果実の搾汁、ビューレーまたはこれらを濃縮したものに糖類、食酢、食塩および香辛料を加えて調整したもの。あるいは、②①に澱粉、調味料などを加えて調整したもの。(平成27年「ウスターソース類の日本農林規格」(農林水産省)より)

—JSH 減塩食品アワードとは—

日本高血圧学会減塩委員会作成の「JSH 減塩食品リスト」から、①販売実績②配荷業態・通販③PR活動④特記内容などを考慮し、減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品に対して授与される。同委員会では、2013年からリスト作成を、2015年よりアワードの授与を行っている。

■特定非営利活動法人日本高血圧学会(JSH)

高血圧患者や減塩を考えている方々の役に立てるよう、国に対し「食塩相当量」の表示義務化を働きかけ、行政と取り組み減塩食品を広める活動や、食塩含有量の少ない食品の紹介を行っている。

日本高血圧学会：http://www.jpnsn.jp/medical_ind.html



▲5月19日の表彰式の様子

《2017年の実績で2.2トンの減塩に貢献！》

販売実績・見込み(単位：トン)

| 2017年 | 2018年(見込み) |
|-------|------------|
| 83.3 | 180.7 |

相対的減塩量(単位：トン)

| 2017年 | 2018年(見込み) |
|-------|------------|
| 2.2 | 4.7 |

※それぞれ2017年は2017.9~2018.3を、2018年は2018.4~2019.3を表す

塩分50%オフお好みソースは、2017年9月の発売より、その年の販売量に対する相対的塩分量で2.2トンもの減塩に貢献しました(当社お好みソース比)。今年は更に、2倍以上の減塩を見込んでいます。

お好み焼は、野菜、肉や卵のタンパク質、粉の炭水化物など様々な栄養素を含むヘルシー食。もともと、ウスターソース類の中でも塩分量の低いお好みソースですが(「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」(文部科学省)より)、当社オリジナルの低塩レシピとお好みソース塩分50%オフを合わせれば、おいしさそのままに、より健康的な1食としてお楽しみいただけます。

塩分50%オフを使用した低塩レシピなど詳しくはこちら▷<https://www.otafuku.co.jp/product/enbun50off/index.html?bn=001>

プレゼントパブリシティや本件に関するお問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144