

# かるしお通信

## Vol.6

令和2年  
12月15日刊行



かるしお通信は「塩をかるく使って美味しく減塩の新しい考え方」を世界に広めるための国立循環器病研究センターが発信する専門情報誌です



水産品  
特集

## ここだけでしか聞けない！ かるしお認定商品の開発マル秘話

かるしお認定商品を開発した企業様のお声、商品の工夫点など、今回は3社ご紹介します。

**取材協力**

**株式会社さかもと**  
代表取締役  
阪本 務氏



**Q** かるしお認定を申請したきっかけは？

**A** 弊社は、ちりめんじゃこで初めてとなる、かるしお認定を取得しました。「かるしおちりめん」は多くのお客様から高いご支持をいただき、現在も非常に販売好調です。認定申請したきっかけは、2020年に導入した新設備でロングライフツインパック商品の製造が可能になり、「ロス低減」「使い切れる安心感」を強く訴求できるようになったことです。ぜひかるしお認定を取得したい、さらに多くのお客様にお召し上がりいただきたいと考えました。

**Q** こだわりや工夫した点は？

**A** 一般的には、加熱殺菌でおいしさが損なわれると言われていますが、何度も試作を重ね、厳選した原料を最適な温度と時間で加熱殺菌する事で、減塩しつつ、おいしさを保ったちりめん・しらすのロングライフ化に成功しました。

**Q** お客様からの反応は？

**A** 小売店様からは「圧倒的にロス率が減少した」と喜んでいただいています。また、消費者様からは「ほしい時に常に新鮮な商品を食べられてうれしい」



紹介したい  
かるしお  
商品  
かるしおちりめん・しらすツインパック

と、使い切りの密封個パックである点が大変好評です。

**Q** 今後の展望は？

**A** 消費者様の減塩意識はますます高まり、小売店様でも減塩商品の取り扱い数量が増加する中、「おいしく減塩する」という「かるしお」のコンセプトは、差別化につながり、さらに支持されると考えています。

**取材協力**

**株式会社極洋**  
大阪支社主事  
山口 栖一郎氏



**Q** かるしお認定を申請したきっかけは？

**A** 以前は「減塩＝味を落とす」という認識でしたが、国循さんの「食塩を控えるからこそ美味しい！」という逆の発想に感銘を受けたことです。

**取材協力**

**丸大水産株式会社**  
代表取締役社長  
末廣 予信氏



**Q** かるしお認定を申請したきっかけは？

**A** お得意先様より提案された事です。

**Q** こだわりや工夫した点は？

**A** 4つの工場が生産しているため、味の均一化に一番苦労しました。日々のデータ管理、官能検査など定期的なチェックは欠かせません。

**Q** お客様からの反応は？

**A** 近畿圏ではすぐに、非常に大きな反応がありました。首都圏では時間がか

**Q** こだわりや工夫した点は？

**A** 日本のだし文化に注目し、昆布エキスを使用しています。鮭は脂ののったものを厳選し、最小限の塩で味を引き出し、昆布のうまみによって、まるで上品な味わいに仕上げました。

**Q** お客様からの反応は？

**A** 焼き鮭だけでなく、ムニエルなど洋風のアレンジに



紹介したい  
かるしお  
商品  
かるしお銀鮭  
昆布エキス配合

かりましたが、今一番伸びています。

**Q** 今後の展望は？

**A** 首都圏でも、「塩をかるく使って美味しく引き出す」減塩の新しい考え方が浸透し、認知度が上がってきているので、さらに皆様の食習慣改善につながる「かるしお認定食品」の普及に貢献できればと思っています。



紹介したい  
かるしお  
商品  
かるしお昆布塩さば・  
かるしお骨取り塩さば

も合うので、健康志向以外のお客様からも評価されています。おかげさまで、かるしお製品年間販売金額第一位のヒット商品に育ち、今も販売点数は伸び続けています。

**Q** 認定を検討している企業さんにメッセージを！

**A** かるしお商品は、減塩だけではなくおいしいことが条件です。おいしい商品にはリピートされるお客様がどんどんついてきます。かるしお商品は、開発にたくさん時間を要しますが、おいしく健康に社会貢献ができる貴重なツールです！

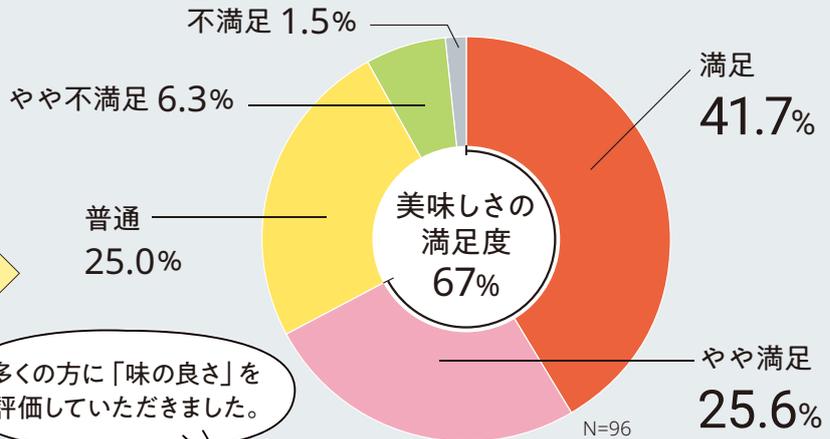


# 第1回モニター企画アンケート結果

2020年5月に約100名を対象に、下記のかるしお認定商品のモニター企画を実施しました!



## Q かるしお認定商品のそれぞれのお味はいかがでしたか? (5商品平均)



多くの方に「味の良さ」を評価していただきました。

### アンケートの感想(一部抜粋)

- 減塩の商品は、あまりおいしくないだろうと思っていました。でも実際に食べてみたら思ったよりずっと美味しかったのでびっくりしました。(50代・女性)
- もっと薄い味だと思っていましたが、塩味をしっかりと感じました。(30代・男性)

現在は2020年10月実施の第2回モニター企画アンケート結果を集計中です。次回(第3回)モニター企画は、2021年1月募集予定です。ご興味のある方、ぜひご参加ください!

ハナマルキ(株)  
かるしおおいしい  
減塩だし入り味噌300g

田靡製麺(株)  
塩分ゼロ  
極細素麺400g

秋元水産(株)  
塩無添加 すこやか  
食べる小魚40g

丸大食品(株)  
うす塩フィッシュ  
ソーセージ104g

ポッカサッポロフード  
& ビバレッジ(株)  
レモンのおかげウレトオ  
100g

### かるしお認定商品を使ったアイデアレシピ

かるしお事業推進室でレシピを作成しました。皆さんもレッツかるしお!

播龍太そうめんを使用したかるしおペペロンチーノ



レシピはこちらのリンクから



### かるしお通信後記

皆さんこんにちは!かるしお編集長の竹本と副編集長の河口です!2020年は、ライフスタイルが大きく変わり、家庭でも健康的な食事作りをする方が増えたのではないのでしょうか?かるしお事務局で新たに始めたモニター企画は好評で、多くの方にかるしおのおいしさを知っていただくきっかけになりました。今後も身近に楽しめるかるしお生活を提案していきますので、ぜひご期待下さい!



## 最近のかるしおの活動

2020年度も、たくさんの報道関係各社に取り上げていただきました。

### 新聞

2020年4月~9月の間で、日本食糧新聞・食品産業新聞・日本経済新聞など、20の記事が掲載されました。

### 催事

2020年10月1日~13日の期間限定で「からだにいいことフェア」が東武百貨店池袋店で開催され、かるしお認定企業の宮島醤油(株)の「かるしおカレー」と「ステーキスパイス」が販売されました。



### テレビ

2020年9月11日に「読売テレビかんさい情報ネットen」で減塩特集が放映されました。



### 動画

「せっつ動画デフェス!」にかるしお事業推進室の竹本が出演し、かるしおの啓発動画を配信しています。



### ロシア病院食へのかるしおレシピテスト導入



2020年10月29日に、ロシアとのオンライン実演調理を行いました。ロシア栄養研附属病院の病院食へのテスト導入に向け、かるしお事業推進室調理師の長尾が、かるしおポイントを説明しながら調理を行いました。



料理動画はかるしおHPから