

ちよと他所では聴けない 認定企業 ここだけの話 拡大版

かるしお認定商品を開発した企業さんのお声、商品の工夫点などを今回は4社紹介させていただきます。



取材協力：株式会社くらこん
研究開発部 統括課長 白杉 一郎氏

御社はどんな会社でしょうか？



食料品（昆布・煮豆・簡単調理食品・海藻ほか）の加工ならびに販売をしています。



かるしおの申請をしたきっかけは何ですか？

「無添加減塩くんぶ」は塩分を気にされる方にもおいしく食べてもらいたいという思いから開発いたしました。そのような方々に「無添加減塩くんぶ」を知っていただき、商品を通して健康な食生活への社会貢献をしたいと思い、申請いたしました。



かるしお商品のこだわりや工夫した点はどのような所ですか？

塩こんぶ業界初の40%（当社比）減塩に成功し、さらに化学調味料無添加で北海道産昆布と食品素材のみで塩味と旨味のバランスをとり、マイルドなおいしさに仕上げたところです。



TVCMについて教えてください。

かるしお認定商品「無添加減塩くんぶ」32gを紹介したTVCMが関西エリアで放映されています。TVCMには国立循環器病研究センター 臨床栄養部の福島部長も出演していただきました。



TVCMを通じて、消費者のみなさまや企業のみならず、まからも多くの反響をいただいています。白杉様ありがとうございました。



おいしい「レモン」がある
pokka Sapporo

取材協力：ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社
事業統括本部 レモン食品事業部 朱里 勇治氏



御社はどんな会社でしょうか？

私たちはレモン・飲料・スープ・豆乳といった事業を軸に、食品の製造及び販売を主として行う会社です。お客様の毎日の生活に彩りと輝きをくわえる、新しい『おいしい』を生み出すことをビジョンとして掲げています。



かるしおの申請をしたきっかけは何ですか？

お客様の減塩に対する意識も高まる中、私たちは製品開発やプロモーション活動を通してレモンの減塩機能の周知に努めてまいりました。おいしく減塩をするかるしおの考え方は『ウレシオ』の目指す考えと同じであり、より層の情報発信や認知拡大によってお客様の健やかな生活に貢献できると考え、申請いたしました。



かるしお商品の工夫した点はどのような所ですか？

レモンの酸味が塩味を引き立て、食塩相当量を50%カットした（※）商品です。塩化カリウムを使っていない（※）ので、えぐみがなく、おいしく減塩できます。調理中に使ってもよし、最後のひとふりに使ってもよし、通常の塩と同じように使用できます。

※1 日本食品成分表2015年版（七訂） 食塩と比べて食塩相当量を50%低減
※2 本品には原料由来のカリウムが微量含まれています。（100g当り327mg）



私がお弁当にもよく愛用して、ゆでたまごにかけたり、ごはんにごまごといっしょにふりかけて使っています。朱里様ありがとうございます。



取材協力：カネリヨウ海藻株式会社
商品企画部 次長 吉積 一真氏

御社はどんな会社でしょうか？



カネリヨウ海藻株式会社は、めかぶ及びもずくを中心に、わかめ、ひじき、色物海藻などあらゆる海藻を取り扱うユニークな会社で、めかぶ加工品及びもずく加工品ではシェアナンバーワンを誇っています。本社は熊本県宇土市にあり、工場は本社及び宮城県大郷町の2箇所にあります。「海藻のバイオエッセンス」の名に恥じない新発想、新技術、新展開で、日夜、海藻の普及に努めています。



かるしおの申請をしたきっかけは何ですか？

これまで、減塩タイプの「もずく酢」は沢山販売していましたが、インパクトのある商品は存在していませんでした。そこで、国立循環器病研究センターの「かるしお」の認定を受けることで、「海藻業界で初」のインパクトのある商品を販売したいと思ったのがきっかけです。



かるしお商品の工夫した点はどのような所ですか？

減塩することにより味が淡泊になってしまう調味液（黒酢、三杯酢を、ダシなどを）使って美味しく仕上げています。



私も食しましたが、さっぱりとのごしもよく、食欲のない時にもべやすいですね。吉積様ありがとうございました。



FOODEX JAPAN 2018 展示会に出展



取材協力：株式会社シマヤ
営業本部 営業部 部長 石村 哲二氏



御社はどんな会社でしょうか？

シマヤは1890年（明治23年）に味噌醸造業として現在の山口県周南市福川で創業しました。1964年（昭和39年）には、風味調味料「シマヤだしの素」を初めて世に送り出し、今日では家庭になくてはならない基礎調味料の一つとして、多くのお客様にご愛用いただいています。



かるしおの申請をしたきっかけは何ですか？

「美味しさと栄養バランスを兼ね備えつつ塩分を控える」というかるしおの考え方は、2015年に発売しました「塩分55%カットだしの素」のやさしく、おいしく減塩の考えにまさに当てはまり、認定を頂くことができました。



かるしお商品の工夫した点はどのような所ですか？

「シマヤだしの素」の味いそのままに、塩分を55%カット（当社比）した減塩タイプのだしのは素です。風味豊かなかつおぶし粉末を「シマヤだしの素」より45%アップ当社比にて使用しています。



かつおの香りも良く、おみそ汁やすまし汁だけでなく様々な用途へ使いやすいですよ。石村様ありがとうございます。



最近のかるしおの活動

10月 日本高血圧学会

10月 @東京 「心臓」を知る・守るセミナー

9月 @大阪 健都グランドオープンイベント第1弾

11月 国立病院総合医学会

10月 @大阪 かるしおプロジェクト (ポッカサッポロフード&ビバレッジ)

10月 健都グランドオープンイベント第2弾 (恩地食品)

10月 かるしおプロジェクト (丸大食品)

受賞

日露で取り組んだかるしおレシピ集の開発に関する研究成果について報告し、受賞致しました。今後かるしお事業推進室は海外への発信、展開を行うことで、世界中の方が美味しい減塩生活が送れるように尽力してまいります。

11月 国立病院総合医学会にて
ベストポスター賞を受賞

10月 日本高血圧学会にて
女性研究者奨励賞を受賞

国循のかるしお認定商品に新しく仲間が加わりました!

株式会社ミル総本社

・減塩京都産あかもくのおみそ汁
・減塩京都丹波産大黒本しめじのおみそ汁

株式会社タケシヨク

・藻塩の明太子
・藻塩のたらこ

阪急産業株式会社

レストラン キッチン KENTO にて販売

- ・鰹のたたき定食
- ・ローストボーク定食
- ・豚ヒレ肉のステーキ定食
- ・海老しんじょうの銀あんかけ定食
- ・キャベツ焼売定食
- ・さごしのとうろ煮し定食

ますます 拡大チュー!!

※2019年12月の時点で認定件数 351件
企業数は 41社になりました。



かる通 編集後記

こんにちはー編集長の竹本と副編集長の渡辺ですー！
新メンバーに河川が仲間入りしました。2019年はロシアとかるしおの取り組みを学会で評価していただき、2020年はかるしお認定商品を手軽に使用していただけるような、レシピの提案にも取り組んでいきたいと考えています。今後の展開もぜひご期待くださいー！



《お問い合わせ》
国立循環器病研究センター
かるしお 事業推進室
(代表) 06-6170-1070
(内線) 31033
E-mail: karushio-mark@ml.ncvc.go.jp

国循の美味しい減塩レシピコンテスト2019 第4回S-1g大会でグランプリが決定しました!

2019年12月14日にS-1g大会が大阪ガスハブミュージアムで開催されました。日本全国から51のレシピの応募があり、厳選の結果、一般の部では山形県立米沢栄養大学、学生の部では酪農学園大学栄養教育学研究室 杉村ゼミ(1)が見事1位に輝きました! 受賞レシピの詳細は、かるしおホームページで公開中です。今後も国循では循環器病の予防に向けた取り組みの支援を進めてまいります。

かるしお認定商品を使ったアイデアレシピ



レシピの詳細はこちらのQRコードから



健博に出展します 健康博覧会

健康博覧会2020@東京ビックサイト(2020年3月17日~19日)にかるしおが出展します!

セミナー開催日: 3月17日 12時より

タイトル
「2019年のPOSデータからわかる減塩市場の動向とかるしお認定を活用した食品メーカーと流通でのアウトプットについて」

かるしおについてのトピックだけでなく、減塩の市場や、フレンドマート健都店の取り組みについて店長様からのお話もさせていただきます。ぜひご来場ください。



おいしい! かるしお
pokka Sapporo



かるしおで国循と
コラボしませんか?



試食をして
スタンプを集めると
かるしおグッズプレゼント!!
ぜひ来てね!

フードストアソリューションズフェア2019

FSSF2019@インテックス大阪



FSSF2019@インテックス大阪にて合同セミナーを開催いたしました。



2019年7月4日にフレンドマート健都店の麻川店長様と合同で、減塩の市場と健都でのかるしおの取り組みについてセミナーを開催いたしました!