

主要メーカー動向

骨取り減塩製品に注力

幅広い層の支持を獲得

極洋

極洋は企業理念である「健康で心豊かな生活文化への貢献」を体現する取り組みの一環として、減塩製品の開発・普及を重要な社会課題への対応と位置付けている。単なる「塩分控えめ」にとどまらず、「美味しさ」と健康を両立させる減塩の実現を目指している。



定番のかぼちゃお製品「定塩銀鮭 野菜だし」

研究・開発面では同社研究所と連携し、うまみ成分の活用や調味料の最適化を図って、個体差の大きい魚介類においても、塩分濃度のばらつきを抑える独自の技術を導入する方針を明確にした。健康志向の若年層を取り組むべく、幅広い支持を獲得している。

現在最も注力しているのは、「骨取り減塩」製品。魚介類を軸とした食育・販促は高タンパク・低脂質でEPAやDHAなどの栄養素を豊富に含むが、「骨の処理が面倒」「子どもや高齢者に食べさせにくい」などの理由で、家庭での摂取頻度が低い傾向にある。同社は、手間を省き、安心して食べられるよう、独自の技術で骨を丁寧に除去した商品を開発。減塩でも味や食感を損なわず、栄養素を有効に活用している。

国内では依然として「塩分過多」が長年の栄養課題となっており、健康志向の若年層に訴求するため、海外でも日本以上に塩分摂取量の多い地域が存在する。今後はアジアを中心としたグローバル市場に向けて、「減塩」において、骨取り減塩を軸とした食育・販促を推進し、アジア圏でも取り組む。本宮博博

2束タイプで視認性も若年拡大へ弁当開発

銀河フーズ

銀河フーズの「減塩」&「糖質ゼロ」商品は3袋198円に対し2束品(ワインナー、ベーコン、ロースハム)を打出した。しかし原料をはじめ諸コストの値上げが自押しの中、ゼロで地道な販売努力によって、定着してきた。今年4月から、ワインナーの2束タイプが発売された。「視認性を高め、人気商品をもっとお得に購入してもらう」(マーケティング室小渡純一室長)という狙いで、包装もビロークラセットタイプ



値上げ後も健闘している3品

「指買い」のニーズが増えている。このため、成長期の子どもの向けとして弁当用商品づくりに取り組んでいる。小さいサイズで皮を柔らかく、スモークを抑えた、優しい味のお弁当用減塩ワインナーだ。

「指買い」のニーズが増えている。このため、成長期の子どもの向けとして弁当用商品づくりに取り組んでいる。小さいサイズで皮を柔らかく、スモークを抑えた、優しい味のお弁当用減塩ワインナーだ。

接点広げ購買機会創出

「減塩ピーナツあげ」刷新

ほんち

「気軽に始められる減塩おやつにお勧め」を「おいしく減塩できるおやつにお勧め」と回答した。リニューアルしたパッケージには、同社が管理栄養士を対象に実施した調査結果のパーセンテージを明記している。今年9月、同社は全

「おいしく減塩できるおやつにお勧め」と回答した。リニューアルしたパッケージには、同社が管理栄養士を対象に実施した調査結果のパーセンテージを明記している。今年9月、同社は全

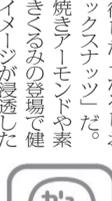
差別化奏功し業績好調

「かぼちゃの種」ヒット

ナッツミニー

ナッツ、ドライフルーツの企画製造販売会社であるナッツミニーの業績が大幅に伸びている。高成長の要因は、小原社長が掲げる「ナッツ・ドライフルーツ市場における差別化戦略」の成功にある。同社の「差別化戦略」の象徴が、国立循環器病研究センターの「かぼちゃの種」のヒットである。

「かぼちゃの種」のヒットは、小原社長が市販の「グラノーラ」の多くに「かぼちゃの種」が入っていないことに着目し、開発。24年3月に「素焼きパンフキン かぼちゃの種」を発売。店頭での人気を呼び、パントリーや健康志向の消費者から支持されている。同社は「かぼちゃの種」の商品に注目が集まっている。なか、同商品は、サミットが主催する「第45回サミット新商品人気コンクール」菓子部門で2位を獲得した。



「かぼちゃの種」の商品

薬局ルート地道に開拓

たこ八

たこ八はかぼちゃの種を軸とした商品展開を続けている。このため、成長期の子どもの向けとして弁当用商品づくりに取り組んでいる。小さいサイズで皮を柔らかく、スモークを抑えた、優しい味のお弁当用減塩ワインナーだ。

必要の人に届きたい

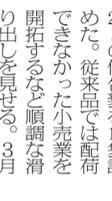
必要の人に届きたい。大阪・道頓堀に本店、全国で80店舗を展開するたこ八の店舗も減塩という武器も備えた「かぼちゃの種」のヒットは、同社の業績にも現れている。2024年12月期業績は売上高が前年比増と好調に推移。事業を開始した、2021年度以降、売上高は毎年倍増しており、今期上期業績も高い伸びを示している。

減塩&糖質ゼロ

30%塩分カット

かぼちゃの種

かぼちゃの種は、同社の業績にも現れている。2024年12月期業績は売上高が前年比増と好調に推移。事業を開始した、2021年度以降、売上高は毎年倍増しており、今期上期業績も高い伸びを示している。



「かぼちゃの種」の商品

恵みの大地いわて

おいしさのこだわり

品質のこだわり

銀河フーズは皆様の食生活を支える企業として、お客様に心から喜んでいただける「ハム・ソーセージづくり」を、ずっとこの地で続けています。これまでも、そしてこれからも。

ミヤジマの減塩シリーズ

からだ想いの減塩&糖質ゼロ 30%塩分カット ショーズ

かぼちゃの種 取得 国立循環器病研究センター認定

かぼちゃの種 取得 国立循環器病研究センター認定

ローズハム

ベーコン

ワインナー

安全・安心をおいしさに込めて食卓へお届けいたします

銀河フーズ株式会社

本社工場 / 岩手県花巻市南川原町191番地
TEL.0198-24-4341 FAX.0198-24-4345
ホームページ https://www.gingafoods.co.jp

創業明治十五年

宮島醤油株式会社

佐賀県唐津市船岡町2318番地 TEL 0955-73-2151
https://www.miyajima-soy.co.jp/

主要メーカー動向

レモンの可能性広げる 塩味引き立て効果など

ポッカサッポロフード&ビバレッジ

ポッカサッポロフード&ビバレッジは、レモン食品カテゴリーで、可能性を上げて生活者ランドの「ポッカレモン100」を通じて、多様なニーズに応えていく。

同社は長年研究する「ポッカレモン100」は、多様なニーズに応えていく。

同社は長年研究する「ポッカレモン100」は、多様なニーズに応えていく。

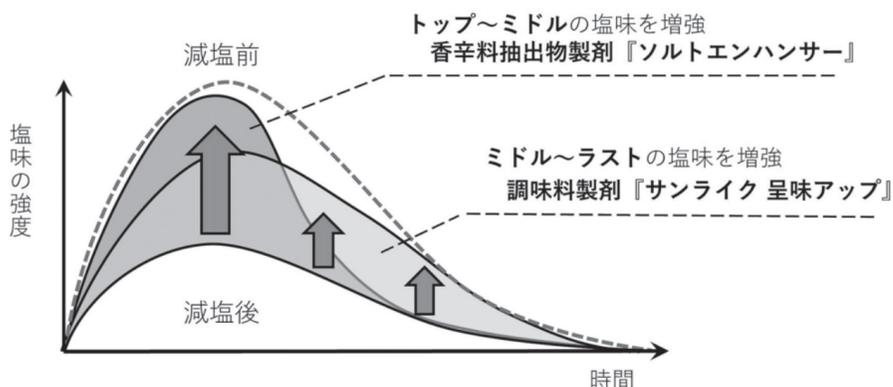


塩味増強素材で課題解決

風味のバランス調整を

三栄源エフ・エフ・アイ

三栄源エフ・エフ・アイは、おいしい減塩食、味増強素材の「ソルトエンハンサー」と「サンライク呈味アップ」を開発して、塩味を増強する。



「ソルトエンハンサー」と「サンライク呈味アップ」の併用で、先味から後味にわたってバランス良く塩味の増強が可能

「ソルトエンハンサー」と「サンライク呈味アップ」の併用で、先味から後味にわたってバランス良く塩味の増強が可能

「ソルトエンハンサー」は、風味の少ない香辛料抽出物製剤。香料の刺激を抑制し、同社の製剤化技術で塩味の先味に近い風味を再現する。

「サンライク呈味アップ」は、塩味の少ない香辛料抽出物製剤。香料の刺激を抑制し、同社の製剤化技術で塩味の先味に近い風味を再現する。

素材本来の味引き出す

汎用性高い調味料製剤

アピ

健康食品のOEM企業であるアピは、一般食品市場向けに販売。健康志向の商品づくりを推進する食品産業へ新たなソリューション（課題解決）提案を行っている。

「減塩」の課題として、減塩による不足感を満たすことができない。「ソルトエンハンサー」と併用することで、先味から後味にわたってバランスの良い風味を実現する。

「減塩」の課題として、減塩による不足感を満たすことができない。「ソルトエンハンサー」と併用することで、先味から後味にわたってバランスの良い風味を実現する。

あらゆる食の課題にソリューションを

私たちは、「色、香り、味、食感、機能・健康」食をつかさどる5つの要素を組み合わせ、あらゆる食にソリューションを提供します。おいしさはもちろん、食に関わる社会課題の解決に取り組むことで、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びをお届けします。



人を想う 食を支える
三栄源エフ・エフ・アイ
本社 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11 TEL.(06)6333-0521 FAX.(06)6333-1219
東京 (03)3241-2241 仙台 (022)214-2241 名古屋 (052)202-1621 広島 (082)241-0521 福岡 (092)411-9137
www.saneigenff.co.jp

おいしく続く、“いつの間にか健康習慣” ～この味わい、減塩とは思えない～

新基礎調味料「REAL MIX Kombu-M」による健康代塩。脱うま味偏重。五原味の調和をはかり、健康な食品づくりに貢献します。

アピ株式会社 機能性食品原料事業課 〒502-0071 岐阜県岐阜市長良 692-3 tel 058-232-0838
https://api-odm.com/functional-food-ingredients/library

株式会社FDJ監修

食品知識ミニブックスシリーズ

食品包装入門

「食品を包装する」とは
包装産業の規模と食品包装
包装材料・資材
品質保持における
食品包装の役割

食品包装に必要な
おもな包装機能と技法
食品包装における衛生
食品包装に訴求される役割
食品包装に関連する法規制

水口 眞一 著 新書判・184頁 定価：1,320円(税込・送料別)

日本食糧新聞社 読者サービス本部 TEL.03-3537-1311 書籍の詳細、お申し込みは当社WEBサイトへ https://book.nissyoku.co.jp/



『かるしお』認定！！ ～減塩のり佃煮～ が新発売☆

かつお粉の“うま味”を効かせることで、“減塩”を感じさせず、食塩40%カットを実現しました。



株式会社 通宝
〒862-0946
熊本市東区画図町所島1100番地
URL: http://www.tuhonori.co.jp/

Since 1979

道頓堀 たこ八 総本店

ほおぼる瞬間の感動を

たこ八 WEB SITE

- ・難波店 (高島屋大阪店)
- ・梅地下店 (ホワイティうめだ)
- ・泉北店 (泉北高島屋)
- ・ららぽーと和泉店
- ・教習所通り店
- ・浜松店 (遠鉄百貨店)
- ・岡山店 (岡山高島屋)