

給食事業者の皆様に朗報！

蒲鉾本舗



**減塩なのに美味しい！
そんなかまぼこをご提供します！**

高政の 【減塩笹かまぼこ】

学校

病院

事業所

**高齢者
施設**

**宅食
サービス**





**日本人は塩分取り過ぎ！
さまざまな病気のリスクあり！**

- ・厚生労働省は1日あたりの塩分摂取量の目標を男性で7.5g未満、女性で6.5g未満としています。
- ・一方、実際の摂取量は全年齢で目標を大きく上回っています。
- ・塩分の取り過ぎは、高血圧による心臓病や腎臓病などの原因となると言われています。

＜年齢別食塩摂取量 厚生労働省「令和元年国民健康・栄養調査」＞ 単位：g

7-14歳	15-19歳	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	60-69歳	70-79歳	80歳以上
8.6	9.6	9.4	9.4	9.7	9.8	10.7	10.6	9.5

**健康に配慮した減塩のかまぼこを作れませんか？という
給食事業者様の声により今回の商品開発がスタートしました。**



減塩なのに美味しいの実現へ

～**なの**にプロジェクト～

高政は減塩商品の開発に取り組むにあたり、社内の各部門はもちろん、女川町の管理栄養士をメンバーとしたプロジェクトを立ち上げました。

たとえ減塩でも美味しくなければ継続する事が難しく、健康課題を解決する事は出来ません。

そこで、**減塩なのに美味しい**をコンセプトに、プロジェクト名を「**なの**にプロジェクト」としました。

「なのにプロジェクト」は、商品の開発だけでなく、商品を使用した減塩メニューの開発や、その普及活動など、幅広く減塩の輪を広げています。

商品特徴①

蒲鉾本舗



減塩なのに塩味を感じられる「減塩笹かまぼこ」

減塩商品は薄味で物足りないものが多いですが、

本商品は**低ナトリウム塩**を使用することにより、**食塩相当量を40%以上カット**しています。

低ナトリウム塩とは…

塩化ナトリウムを減らし、代わりに塩化カリウムを加えたものです。塩化カリウムは塩化ナトリウム同様にしょっぱい味がします。

1枚30g 当り	減塩笹かまぼこ	日本食品 標準成分表 (焼き抜きかまぼこ)
エネルギー	30kcal	30kcal
たんぱく質	2.9g	4.8g
脂質	0.2g	0.3g
炭水化物	4.4g	2.2g
食塩相当量	0.4g	0.7g
カリウム	51mg	30mg

商品特徴②

蒲鉾本舗



減塩なのに旨みを感じられる「減塩笹かまぼこ」

従来品と比較し、**上級のすり身**を使用。
鮮度のよい魚のすり身は臭みがなく
上質な味わいです。



スケソウダラ

また、**利尻昆布だし**を使用し、旨味を
アップ。奥行きのある味に仕上げています。



利尻昆布

だから、本商品は**減塩なのに美味しい**
のです！

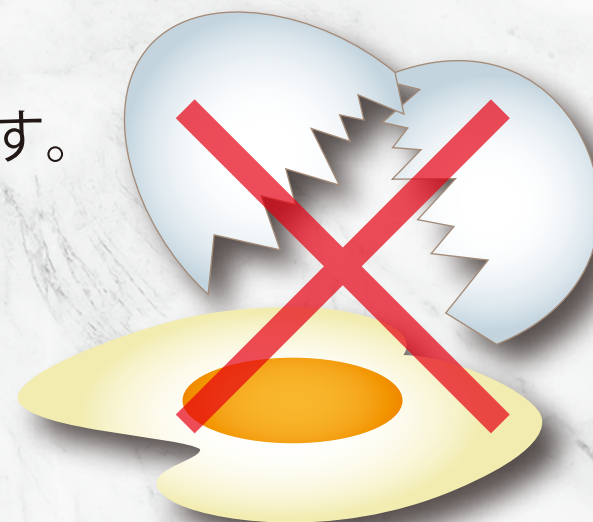
商品特徴③

蒲鉾本舗



減塩なのに低アレルギー！ 鶏卵アレルギーの方も食べられる「減塩笹かまぼこ」

かまぼこには一般的に、
弾力を出すために、卵白が使用されています。
本商品は、魚本来のぷりっとした弾力を
活かし、**卵白を使用していない**ため、
鶏卵アレルギーの方も安心して
お召し上がり頂けます。





残食率 0%だった「減塩笹かまぼこ」

23年5月に宮城県牡鹿郡
女川町の小中学校で

「**笹かまぼこの磯辺揚げ**」

として提供されました。

当日の

残食率はなんと0%！

美味しく平らげて頂きました！



▲講話風景

笹かまぼこの磯辺揚げ▶



管理栄養士の皆様へ

蒲鉾本舗



管理栄養士の皆様とともに発展させたい ～**なの**にプロジェクト～

【**なの**にプロジェクト】は
管理栄養士の皆様のご意見やご要望、
ご提案をお聞きする事で、
商品開発・改良、レシピの充実、
普及活動の拡大を図りたいと
考えております。

「減塩笹かまぼこ」のサンプル無償提供
や説明会の実施などのご要望が
ございましたら、お気軽に、後述の
お問合せ窓口にご連絡ください。



商品仕様と問合せ窓口

蒲鉾本舗



原材料名	魚肉（アメリカ）、砂糖、清酒、食塩、食物繊維、利尻昆布だし、魚介エキス、発酵調味料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ソルビトール）、増粘多糖類、pH調整剤、貝Ca
賞味期限	保存条件：要冷凍（-18℃以下）、 開封前：出荷日+90日、解凍後：解凍日含め5日
内容量	50枚
栄養成分表示(1枚 30g 当り)	
エネルギー	30Kcal
たんぱく質	2.9g
脂質	0.2g
炭水化物	4.4g
食塩相当量	0.4g
カリウム	51mg
アレルギー物質	含まれていません
お問合せ窓口	0225-53-2854（担当 販売戦略室 伊藤）

