

報道関係者各位(新製品情報)

2019年5月10日

5月16日 新発売

## きわみ 「極だし醤油」

### — 減塩でもおいしく、健康をサポート —

株式会社ファンケルは5月16日(木)から、塩分量を従来の濃口醤油と比較して約60%カットした「<sup>きわみ</sup>極だし醤油」(容量:295mL/価格:850円<税込>)を、通販サイトのファンケルオンライン(<https://www.fancl.co.jp/>)で新たに発売します。同製品は、塩分を極力少なくし、だしの旨みを最大限に引き出した「だし醤油」です。減塩は味が薄くておいしくないという不満を感じさせない、どんな食材に合わせてもおいしく食べられ、健康な食生活をサポートします。

#### <製品特長>

- 通常の醤油は、大さじ1杯の塩分量が約2.6gですが、それと比較して「<sup>きわみ</sup>極だし醤油」は、大さじ1杯の塩分量を約0.9gに抑えました。塩分が少なくても、かつお節、さば削り節、煮干し、利尻昆布の4種類のだしをバランス良く配合し、食材にかけても料理に使ってもおいしい「だし醤油」です。
- 開発では、料理家の先生、老舗醤油メーカー、お客様の代表としてファンケルアンバサダー(次ページ参照)と、さまざまな立場の方にご協力いただきました。健康への配慮や味付け、食材や料理への使い方からラベルのデザインまで、多岐にわたるご意見を生かして作り上げました。



以下のQRコードより、製品開発背景や  
開発秘話などが動画でご覧いただけます。



## <開発背景>

日本人の一日の平均の塩分摂取量は約 7gから 8gで、健康でいるために推奨されている塩分量を一日平均 2g以上も多く摂取<sup>(※)</sup>しています。塩分の過剰摂取は、生活習慣病の要因の一つであり、日常生活が制限されることなく健康に生きることができる「健康寿命」を延ばすためにも、過剰摂取を防ぐことが課題です。さらに乳幼児は、成人と同じ食事をすることで幼児食の目標量をすぐに超えてしまい、その蓄積が、成長とともに影響を及ぼします。つまり、塩分の過剰摂取は成人だけでなく、すべての年代の課題でもあります。

日本人の食生活は、世界的に見て塩分が多い傾向になっています。そのため、減塩の調味料のニーズが高まり、市場は拡大しています。しかし、単に減塩するだけでは味が薄くなり調味料のおいしさを損なうという不満もあります。そこで当社は、専門家にご協力いただき、おいしさの追求に一切妥協せず、従来使用している醤油の代わりに使用するだけで、減塩で健康的な食事が摂れる「<sup>きわみ</sup>極だし醤油」を開発しました。

(※)参考出典元:厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2015年版」 / 「平成 29 年度国民健康・栄養調査」

### 【開発のご協力者】

#### 料理家・管理栄養士 小山浩子先生

特に難しいとされている減塩料理において、消費者目線で手間なく簡単に作れるおいしい料理の開発を得意とする減塩料理の第一人者。多数のメディアで活躍し、2015年から日本高血圧協会理事に就任。

#### 正田醤油株式会社

昨年創業 145 周年を迎えた老舗醤油メーカー。経験と開発技術を結集させて、徹底して「おいしさ」にこだわった製品開発を行う。

#### ファンケルアンバサダー(お客様)

SNSで当社の魅力や愛用の製品などを積極的に情報発信していただいている応援メンバー。今回は、その中から共同開発のプロジェクトメンバーとして 16 名が参加。

#### お客様からの製品に関するお問合せ先

ファンケル サプリメント相談室 ☎0120(750)210(料金無料・フリーダイヤル)  
受付時間:月~土/朝9時~夜9時 日・祝日/朝9時~夕方5時

#### 本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先

株式会社ファンケル 社長室 広報グループ  
TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>