

NEWS RELEASE

日本初の機能性表示食品のカップめんシリーズにタテ型が登場！
塩分 50%カット^{※1}へ進化し、1食あたり食塩相当量 2.3g 以下を実現
**タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩
鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば リニューアル**

2018年3月26日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、「タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば」をリニューアル発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

＜本商品のポイント＞

- ① 日本初の機能性表示食品のカップめんシリーズにタテ型が登場！血圧が高めの方に適した機能があることが報告されている GABA を配合！
- ② 塩分 50%カット^{※1}へ進化！厚生労働省が定める食塩摂取目標量^{※2}の1食分（塩分 2.3g）以下を実現！

【商品情報】

当商品は『だしの旨みで“おいしく”減塩！』をテーマに、軽い塩だからこそ引き立つだしの風味が食欲をそそる、減塩カップめんです。これまでの塩分 30%カットから 50%カット^{※1}へ進化するとともに、ついに一食完結型で厚生労働省が定める食塩摂取目標量^{※2}の1食あたり食塩 2.3g 以下の“真の減塩カップめん”が完成しました。また、ミニサイズに続き、タテ型にも機能性関与成分として GABA を配合し、機能性表示食品として消費者庁に受理されました。GABA には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されており、血圧が気になる方におすすめです。伸長めざましいタテ型和風市場において、即席めん唯一の付加価値で市場定着を目指します。

※1 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）和風スタイル即席カップめん（油揚げ麺）との比較

※2 厚生労働省が定める食塩摂取目標量：1 日あたり 18 歳以上男性 8g、女性 7g 未満

■届出表示

本品には GABA が含まれます。GABA には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。（届出番号 C106/C107）

■商品名：

タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば

■発売日： 2018年3月26日（月）

■発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格： 180 円（税抜）



■参考情報

エースコックの「健活コーナー」への取り組み

弊社は、「スープはるさめ」「Pho・ccori 気分」「かるしお認定 だしの旨みで減塩」「どっさり野菜」などの健康志向をテーマにした商品を数多く展開しています。近年、高齢化や単身世帯の増加などにより、消費者の「食に対する健康意識」の高まりを受けて、消費者の方がより自身に合った商品を見つけやすくなるよう、2015年より新たな売り場提案として“健活コーナー”的導入を推奨しております。手軽な食事からスタートする“健全”な食生活を意識した“活動”を「健活」とし、店頭でのコーナー訴求として推進している弊社発の提案です。

健活コーナー商品の一例



健活コーナー導入事例

本提案は、全国の様々な販売店様にて導入されており、2018年1月時点で「健活コーナー」の導入店舗数は2,300店舗^{※3}を超える規模となっております。エースコックは、2018年度も推奨商品の強化を含めて「健活コーナー」の提案に精力的に取り組んでまいります。

※3 自社調べ



機能性表示食品について

「機能性表示食品」制度は特定保健用食品（トクホ）や栄養機能食品に続き、機能性を表示できる新たな制度として2015年4月1日より開始されました。「機能性表示食品」とは、事業者の責任において科学的根拠に基づいた機能性を表示する食品として消費者庁に届出されたものです。

かるしお認定について

かるしおとは、「食塩を減らしても、おいしい」ではなく、「食塩を控えるからこそ、おいしい」という減塩の新しい考え方で、軽く塩を使って素材やだしの旨みを引き出す京料理の考え方がベースです。国循では、おいしい食事「かるしお」をひろげたいという思いから、信頼できる減塩の印として「かるしお認定」をはじめました。

「かるしお認定」では、厳しい審査のもと確かにおいしさと減塩を両立する食品のみが認定されます。

※「かるしお」は国立循環器病研究センターの登録商標です。



【商品特長】

商品名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏南蛮そば
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。(湯戻し時間:4分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。(湯戻し時間:3分)
スープ	鰹や昆布、煮干の魚介だしをしつかり利かせ、椎茸の旨みを加えた塩分控えめでもおいしく味わえるうどんつゆです(GABA配合)。別添の調味油を加えることで、だしの風味を引き立たせました。	鰹や昆布、煮干しの魚介だしをしつかり利かせ、椎茸の旨みを加えた塩分控えめでもおいしく味わえるそばつゆです(GABA配合)。別添の調味油を加えることで、だしの風味を引き立たせました。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、とろった卵、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、彩りの良いかまぼこ、ねぎ、唐辛子を入れました。
パッケージ	おいしさと塩分50%カットはそのままに、新たに機能性表示食品として「血圧が気になる方にGABA配合」という文言を加え機能性を高めました。	

【商品概要】

商品名	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん	タテ型 かるしお認定 だしの旨みで減塩 鶏南蛮そば
内容量	64g(めん50g)	62g(めん50g)
かやく	卵、味付鶏肉そぼろ、ねぎ、唐辛子	味付鶏肉そぼろ、かまぼこ、ねぎ、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23923 7	49 01071 23924 4
ITFコード	1 49 01071 23923 4	1 49 01071 23924 1
ケースJANコード	49 01071 28955 3	49 01071 28956 0
希望小売価格	180円(税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	404×309×116mm
個装重量	95g	93g
ケース重量	1.3kg	1.4kg