

感動を、けずりだそう。

マルトモ

報道関係者各位

2018年1月吉日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

カルシウム、DHA、EPAを含むにぼしを、真水で煮ることにより約30%の減塩を実現！

マルトモ(株)、「減塩 食べるにぼし 40g」を新発売

おやつやおつまみ、お料理の素材として！

マルトモ(株) (社長 明関和雄) は、3月1日に健康志向に対応した「減塩食べるにぼし40g」を新発売致します。国内産のいわしを真水で煮て、にぼしに仕上げているので、海水を使用した一般的なにぼしに比べて約30%減塩しています(日本食品標準成分表2015年版(七訂)比)。塩分が気になる方におすすめです。食べやすく、使いやすいよう、小さめのサイズを選んでいきますので、日頃のおやつやおつまみだけでなく、天ぷらやサラダなどのお料理の食材にご使用いただけます。にぼしのカルシウム、DHA、EPAをまるごと摂ることができます。

お子様や高齢の方まで食べやすいよう、小さめのサイズだけを選別しました。

真水で煮ることにより、一般商品と比べ、約30%減塩しました。

国内産いりこを100%使用していますので、安心して召し上がれます。

にぼし由来の、カルシウム、DHA、EPAを含みます。



そのまま、おやつやおつまみとして。



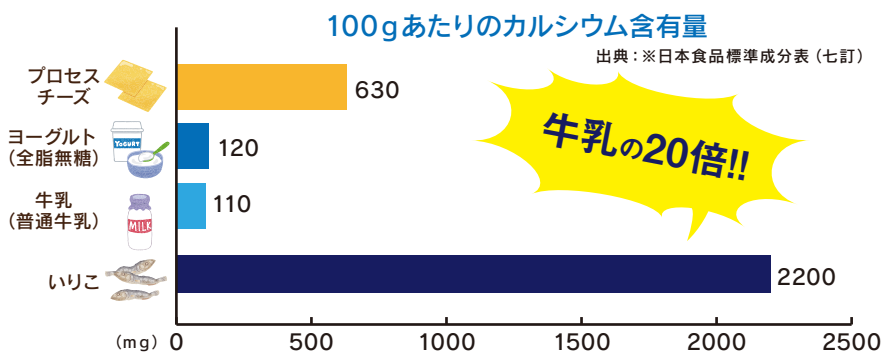
ナッツ類を加えて手作りの健康おやつに！



手作りの佃煮や、天ぷらなどの食材として便利！

にぼしには 100gあたりにカルシウムが 2200mg 含まれています。

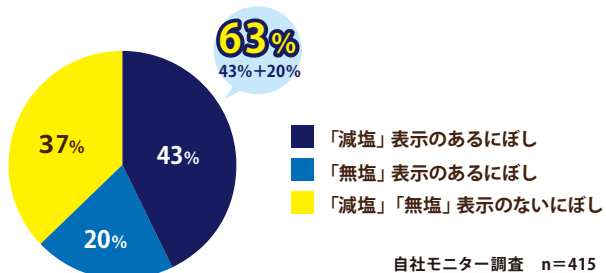
にぼしには、100gあたりにカルシウムが2200mg含まれており、これは牛乳の20倍に相当します。牛乳が苦手なお子様、出産前後の妊婦の方にぴったりの食材です。



自社モニター調査により、普段購入してる煮干は63%が「減塩」「無塩」タイプのものがわかり、また、購入の際は「サイズ」と「産地」が重要視されてることがわかりました。

普段購入するにぼしにあてはまるものは？

(単一回答)



食べるにぼしを購入される際に、

どのような点を重視されますか？ (複数回答、上位3項目)

1位 にぼしのサイズ : 78%

2位 にぼしの産地 : 72%

3位 価格 : 60%



自社モニター調査 n=50

I. 商品概要

1. 商品名 : 「減塩 食べるにぼし 40g」
2. 品 種 : 1 品種
3. 容 量 : 40g
4. 賞味期限 : 年月日で表示
5. 小売価格 : 250 円 (税抜)

II. 発売計画

1. 発 売 日 : 2018年3月1日
2. 発売地域 : 全国



【本件に関するお問合せ先】

マルトモ株式会社

商品部 竹田睦宏 TEL : 089-982-1152 FAX : 089-983-5480

<http://www.marutomo.co.jp/>

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊 1696 番地