

「流水麺」うどん、食塩ゼロ本うどん、東京「恵比寿」ラーメンが 「第1回JSH減塩食品アワード」金賞受賞

シマダヤ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 木下紀夫)は日本高血圧学会減塩委員会が審査・認定する「第1回JSH*減塩食品アワード」において、4つの製品が金賞を受賞いたしました。「JSH減塩食品アワード」は、日本高血圧学会減塩委員会が紹介する「食塩含有量の少ない食品」(JSH減塩食品リスト)の内から、減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品が審査・認定されるアワードです。
*JSH:日本高血圧学会(the Japanese Society of Hypertension)

＜シマダヤ株式会社の減塩への取り組み＞

生活者の食の健康に関する意識調査において、塩分を控えたいと思っている方が増加しています。食塩を気にされているお客様でも、おいしいうどんやラーメンを食べていただきたいと考え、2012年よりおいしさはそのままの減塩商品を発売するなど、減塩への取り組みを行ってまいりました。

＜受賞製品＞

「流水麺」うどん 2人前

さっと水でほぐすだけで食べられる、ゆでる必要のないうどんです。国産小麦粉を使用し、もちっとした食感とつるつとした喉ごしが楽しめます。2014年春より食塩使用料を抑えて発売しております。



希望本体価格(税抜き) : 230円
めん重量 : 450g
販売エリア : 関東・甲信越・静岡・東北・北陸・
中京・近畿

食塩ゼロ 本うどん 1食、3食

シマダヤ独自の製法で、食塩を使用しないで、うどん本来の食感を実現しました。国産小麦粉を使用し、「加熱殺菌製法」により15日間保存可能です。1食タイプと3食タイプの2種類、発売しております。(写真は3食タイプ)



1食タイプ 希望本体価格(税抜き) : 85円
めん重量 : 200g
3食タイプ 希望本体価格(税抜き) : 200円
めん重量(内容量) : 200g×3(600g)
販売エリア : 関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京・近畿

東京「恵比寿」ラーメン やさしい醤油味

コシのある細打ち麺と、鶏ガラと和風だしをブレンドしたコクと香りがあるスープがついた、食塩を40%カットした2食入りラーメンです。



希望本体価格(税抜き)：300円

めん重量(内容量)：120g×2(308g)

販売エリア：関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京

東京「恵比寿」ラーメン やさしい味噌味

もちりとした太麺と熟成味噌のマイルドなコクと香りがあるスープがついた、食塩を40%カットした2食入りラーメンです。



希望本体価格(税抜き)：300円

めん重量(内容量)：120g×2(318g)

販売エリア：関東・甲信越・静岡・東北・北陸・中京

シマダヤ株式会社はこれからも、経営コンセプトとして掲げております「おいしい笑顔をお届けします」を
実践するため、お客様に満足していただける商品をお届けできるように努力してまいります。

以上