

健康、高齢社会への取り組み

シマダヤグループでは、現代の高齢社会において需要が高まっている“健康”への取り組みに着手しています。



「食塩ゼロ 本うどん1食」

塩分を気にされるお客様へ

シマダヤの調査では、健康を意識する中で“塩分を控え薄口の味付けを心がけている”生活者が多いことが分かっています。この背景には、脳卒中や心臓病など、生命に関わる病気を引き起こすもっとも主要な原因となっている高血圧の予防には、食塩制限が重要とされていることにあります。そうしたニーズに向け、2013年度は“減塩商品”の強化に取り組みました。

日本では塩分の摂取がまだ多く、一般の方の食塩摂取量について、男性は9.0 g 未満/日、女性は7.5 g 未満/日

とされている中、日本高血圧学会は6.0 g 未満/日を推奨しています。食塩摂取量を気にされる方にとって、茹でうどんに含まれる1.0～2.0 gの食塩は重大であり、そういった方々にもおいしいうどんを食べていただきたいと食塩ゼロのうどんを開発しました。うどん本来の食感を食塩ゼロで再現しており、食塩制限されている方にも、そうでない方にもおいしくお召しあがりいただけます。シマダヤでは、お客様の健康志向に応える商品作りに引き続き取り組んでまいります。