

## 従来の昆布つくだ煮より塩分約 40%カット 2022 年春「釧路さおまえ浅炊き昆布」が全国発売 お子さまからお年寄りまで 健康志向のニーズに対応

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区代表取締役社長:柳本勇治）は、従来の昆布つくだ煮より塩分を約 40%カットした（※マルヤナギ「吟膳角切り昆布」比）塩分 3.8%のおかず仕立て昆布「釧路さおまえ浅炊き昆布」を全国発売し、2022 年 2 月末より順次全国のスーパー・小売店で販売いたします。

### 開発背景

#### ■ つくだ煮の塩分を気にする消費者ニーズに対応

従来のつくだ煮はごはんが進むよう塩分が高いものが多く、その食文化に慣れ親しんできたご高齢の方に特に好まれてきました。しかし、近年健康志向の高まりにより、塩分を気にする消費者は多く、素材本来の美味しさが求められる傾向にあります。このニーズに応えるため、「釧路さおまえ浅炊き昆布」はマルヤナギの「吟膳角切昆布」と比較し、塩分を約 40%カット。やわらかく炊き上げ、おかずのように食べられる商品に仕上げました。

### 商品概要



#### ① 塩分 3.8%であっさり食べやすい

通常の昆布つくだ煮に比べて、塩分を約 40%カットし食べやすく仕上げました。

※参考値：食塩相当量（100gあたり）  
 マルヤナギ吟膳角切昆布・・・6.3g  
 釧路さおまえ浅炊き昆布・・・3.8g

#### ② 釧路産さおまえ昆布使用でやわらかい

成熟した昆布を収穫する(さお入れ)前に採る貴重な若い昆布である、さおまえ昆布。葉が薄く、大変やわらかいのが特徴です。

#### ③ お子さまにもお年寄りにも

保存料は使用しておりません。お子さまからお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。

### 2022 年春 全国発売

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
釧路さおまえ 浅炊き昆布	150g	本体298円 (税込321円)	縦127×横148 ×高さ28.5mm	要冷蔵	60日