

大人の食卓ニーズに応える！だしの旨みと薬味の香りがきいた 「だしの匠塩」新発売

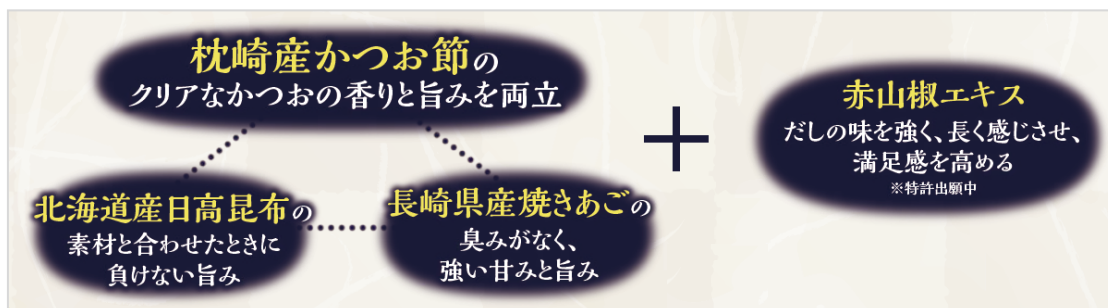
「柚子香る だしの匠塩」「金ごま七味香る だしの匠塩」

ハウス食品は、薬味入りのだし塩「だしの匠塩」シリーズを8月9日よりスーパーなどで発売します。アイテムは「柚子香る だしの匠塩」、「金ごま七味香る だしの匠塩」の2種類。健康志向な方や和食の味付けにお悩みの方に向け、**だしの旨みと薬味の香りで、素材の味を活かした和食の一品が作れる新しい塩**として訴求していきます。内容量20g、オープン価格（税別参考小売価格183円）。



■ 特徴

- (1) 素材の味を活かした上質な和食の味付けを可能にするために、**枕崎産かつお節原料を始めとするこだわりの原料**を使用！
- (2) だしの味を強く、長く感じさせる赤山椒を活用^{※1}することによって、**塩分25%オフ^{※2}でも満足感のある風味**に仕上がります。
(※1) 特許出願中 (※2) 当社「香りソルト」比



●「柚子香る だしの匠塩」

旨み豊かなだしと、さわやかな香りの柚子を組み合わせた風味が特徴です。

●「金ごま七味香る だしの匠塩」

旨み豊かなだしと、香ばしく程よい辛みの金ごま七味を組み合わせた風味が特徴です。

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

熟年世帯のお客様の食生活を徹底的に調査した結果、熟年世帯の方は健康意識が高く、調味料が上質化・健康志向に変化していることがわかりました。その一方で子育て卒業により、調理に手間をかけず、素材を簡単に味付けする和食メニューが増えていることもわかりました。しかし、和食の食卓頻度が増えているにも関わらず、味付けパターンは醤油やぽん酢から増えておらず、毎日同じような味付けになるというモヤモヤを抱えており、このお困りごとを解決できるような製品を開発できないかと考えました。

②【ターゲット】

素材の味を活かしたい、健康的な食卓を実現したい熟年世帯の方におすすめです。

③【苦労した点】

塩に頼らずにおいしい味をつくることに苦労しましたが、龍谷大学との共同研究の成果を活用することにより、塩分25%オフ^{※2}でもおいしく、満足いただける味を実現しました。

共同研究では赤山椒がだしの味を強く、長く感じさせ、満足度を高めることを発見しました。本研究成果は7月3-4日に行われた日本栄養・食糧学会にて発表し、今後も論文や他の学会での発表を予定しています。

(※2) 当社「香りソルト」比



赤山椒

④【一押しポイント】

素材の味付けに使っていただくことで、だしの旨みと薬味の香りで、高級感のあるおいしい和食の一品が手軽に楽しめます。本品ひとつで味が決まるので、生野菜に和えて浅漬けにしたり、焼いた肉や魚に振りかけたり、色々な調理に活用できます。

■ ブランドの取り組み・展望

和食の匠の考え方に基づいた、春夏秋冬に合わせた調理法や旬の食材を用いたレシピを、店頭やブランドサイトにて提案していきます。

幅広い素材の味を活かす特性を活かし、上質で健康的な食卓を実現できる新しい塩として、熟年世帯の食生活に寄り添える製品を目指します。

■ 製品概要

- 製品名：「柚子香る だしの匠塩」
「金ごま七味香る だしの匠塩」
- 内容量：20g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 183 円）
- 発売日：2021 年 8 月 9 日
- 発売地区：全国



・「だしの匠塩」ブランドサイト（8月6日公開予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/dashinotakumijio/index.html>