

PRESS RELEASE

■本資料は福山市政記者クラブで配布しております。

2020年8月21日

報道関係各位

株式会社カネソ22
脳神経センター大田記念病院

「大田記念病院が考えた」シリーズ 2020年秋冬新商品

2020年8月21日(金)新発売

『大田記念病院が考えた だしパック』
「30ピース入り大袋」を。カネソ22から新発売!

1ヵ月毎日使えるお得な大袋

だしとスープの株式会社カネソ 22(代表取締役社長:豊田 滋之、本社:広島県福山市、本部:岡山県笠岡市)と、社会医療法人祥和会(理事長:大田泰正、所在地:広島県福山市)の中核的施設である脳神経センター大田記念病院(院長:郡山達男、所在地:広島県福山市)が共同開発し、2016年4月に全国発売した「大田記念病院が考えた だしパック」(10ピース入り)に続く商品として、1ヵ月毎日使える「30ピース入り大袋」(オープン価格/参考小売価格 1,512円[税込])を新発売いたします。

■リピーターの皆さまから
後押しをいただきました。

「大田記念病院が考えた だしパック」(10ピース入り)は、既に全国約 1,500 の百貨店、食品スーパー等でお取り扱いいただいております。発売開始以来の累計生産袋数は 35 万袋(2020年7月末現在)を突破しました。

食塩、粉末醤油、化学調味料不使用の商品であることから、健康を考える方、病気療養中の方々、そして、小さなお子様のいるご家庭の皆さまに、ご愛顧をいただいております。

毎日お使いいただいているリピーターの皆さまから、「お得な大袋が欲しい」「1ヵ月分をまとめ買いたい」といったお声が届いておりました。そこで、2020年秋冬の新商品として、「30ピース入り大袋」を発売することにいたしました。今後、全国の百貨店、食品スーパー等での取り扱いを目指します。



▲新商品
30ピース入り



▲既存の
10ピース入り

■大田記念病院が考えた だしパックの特徴



「大田記念病院が考えた だしパック」は、脳卒中(脳梗塞・脳出血・くも膜下出血)の治療に取り組む病院管理栄養士と、カネソ 22 の開発担当者が、「減塩・減糖・減油脂を基本とした食事」「だしを活用した減塩食」が広く社会に普及することを目指して開発した商品です。

本商品の最大の特徴は、食塩、粉末醤油、化学調味料のいずれもが不使用であることです。そのため、素材が持つ味と風味を最大限に引き出すことに取り組んでいます。①すべて産地にこだわった国産材料を使い、②「かつお節」「いわし煮干し」「さば節」は遠赤焙煎加工で風味を高め、通常より厚く削り、③味わいを豊かにする「昆布」「椎茸」加え、④特にかつお節と昆布の配合比を高めることで、うま味成分を多く含み、家庭料理でよく作られる料理に合うよう仕上げています。

■本件についてのお問い合わせ

①消費者の皆さまからの商品内容、取り扱い店についてのお問い合わせ

株式会社 カネソ 22・お客様相談室

フリーダイヤル 0120-179-212 【受付時間 8:30～17:00／土、日、祝祭日を除く】

本部: 〒714-0062 岡山県笠岡市茂平字西吉原 1694-11

②広報・取材等についてのお問い合わせ

●株式会社カネソ 22・総務部 担当:宮本 博文

☎084-923-0859[本社代表] FAX084-932-0859

本社:〒720-0074 広島県福山市御船町 2-2-26

電子メール h.miyamoto@kaneso22.co.jp

●社会医療法人祥和会・広報コミュニケーショングループ 担当:島津 英昌

☎084-975-3909[広報直通] FAX084-926-6798

本部:〒720-0825 広島県福山市沖野上町 3-6-28

電子メール shimazu-hi@shouwa.or.jp

記事掲載等にお使いいただける商品の写真データを、
電子メールでお送りいたします。
カネソ22・宮本、祥和会・島津のいずれかにご連絡ください。

【参考資料 1】

①販売概要

■7月より、下記で先行発売しております。

- ▼天満屋福山店 地下1F 食彩館
- ▼道の駅笠岡ベイファーム
- ▼日本百貨店しよくひんかん いちかわ
[千葉県市川市]
- ▼カネソ 22 オンラインショップ
<http://www.kaneso22.co.jp>

■8月中旬以降の新規取り扱い店

- ▼つかさ屋 東仙台店 [宮城県]
- ▼わくわく広場(株式会社タカヨシ)
[宮城県から佐賀県。51店舗]
※わくわく広場様のお取扱いは
全店舗ではございません。
- ▼丸広百貨店[埼玉県・8店舗]
- ▼オーガニック・ワン御影店[兵庫県]
- ▼生活彩家 大田記念病院店

- 製造日からの賞味期限:18ヵ月
(常温未開封)
- 保存方法:直射日光を避け常温で保管
- 商品容器:[外袋]チャック付アルミ袋
[内袋]10ピースごとに気密容器入り・不活性ガスを充填。

※パッケージデザイン担当:ひねもす編集室(広島県府中市)

●JANコード 4904825109459

●栄養成分表示

	だし汁※ 100mlあたり	1袋 10gあたり
エネルギー	1kcal	37kcal
たんぱく質	0.1g	7.0g
脂質	0.1g	0.6g
炭水化物	0.1g	0.8g
食塩相当量	0.1g	0.4g

この表示値は「推定値」です。

※調理方法通りに作っただし汁についての値です。

●使用方法

- ▼①鍋に 600ml(カップ3杯)の水を入れ、本品1ピース(紙袋のまま)を入れます。
- ②強火にかけ沸騰後、中火で3分間煮出します。
- ③火を止め、袋を軽く絞り取り出します。

▼1パックあたりのお料理の目安

みそ汁・すまし汁	3~4人分
うどん・そば	2人分
茶碗むし	4~5人分

②商品仕様

『大田記念病院が考えた だしパック』
30ピース入り袋

- ▼国産原料使用
- ▼食塩・粉末しょうゆ・化学調味料不使用

- 名称:だし
- 原材料名:
かつお節(鹿児島産)、いわし煮干(瀬戸内産)、さば節(熊本産)、昆布(北海道産)、椎茸(九州産)
- 内容量:10g×30ピース
- パッケージの寸法:幅 18cm×高 25.5cm

【参考資料 2】 2者の概要

株式会社 カネソ22



かつお節から創業し、日本で初めて、「ティーバック式だしパック」を製造したカネソ22。現在、自社ブランド、OEMを合わせると、「だしパック」は国内トップクラスの生産高を誇ります。安全・安心を追及し、家庭用だけでなく、レストラン、病院など、集団給食の場で使われる「業務用だし」の開発にも力を入れており、大田記念病院の病院給食にも採用されています。

- **代表者名** 代表取締役社長 豊田滋之
- **本社所在地** 広島県福山市御船町2-2-26
- **本部所在地** 岡山県笠岡市茂平字西吉原1694-11
- **創業** 1916年(大正5年)
- **設立** 1949年(昭和24年)
- **事業内容**
味パック、花かつお、削り節、クリーンパック、だしの素等の製造販売。

社会医療法人祥和会 脳神経センター 大田記念病院



脳血管・脳神経疾患を中心に、循環器疾患にも取り組み、いずれにも対応したリハビリテーションを行っています。また、地域を支える救急医療、訪問看護・訪問リハなど在宅サービスを通じて、当地における地域包括ケアシステムの構築をめざしています。

- **開設者** 社会医療法人祥和会 理事長 大田泰正
- **管理者** 脳神経センター大田記念病院 院長 郡山達男
- **法人と病院の所在地** 広島県福山市沖野上町 3-6-28
- **創業** 1976年(昭和51年)
- **設立** 1979年(昭和54年)
- **診療科目** 脳神経外科、脳神経内科、脊椎脊髄外科、循環器内科、外科、整形外科、リハビリテーション科、救急科、放射線科、麻酔科(佐藤倫由)、内科、形成外科、小児神経科、皮膚科、泌尿器科、歯科 ※皮膚科、泌尿器科、歯科は入院のみ。
- **病床数** 213床(うち、SCU18床、一般病床88床[うち、特殊疾患入院管理料3床]、地域包括ケア病棟34床、回復期リハビリテーション病棟50床)