

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10月1日

報道関係各位

寺岡有機醸造株式会社
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10月1日(木)

『大田記念病院が考えた だしつゆ & だしパック詰め合わせ』 福山市への「ふるさと納税」の御礼品に選ばれました。

福山市へ1万円以上の寄附で、全国へお届け。「ふるさとチョイス」から。

明治20年創業(創業132年)の寺岡有機醸造株式会社(本社所在地:広島県福山市神村町、代表取締役:寺岡晋作)が製造する『大田記念病院が考えた だしつゆ』と、だしとスープの株式会社カネソ22(本社所在地:広島県福山市御船町、代表取締役社長:豊田滋之)が製造する『大田記念病院が考えた だしパック』を詰め合わせたギフトボックスが、このほど福山市への「ふるさと納税」の御礼品に選ばれ、10月1日(木)以降に申し込みをいただけることとなりました。

このギフトボックスには、『大田記念病院が考えた だしつゆ』(500ml瓶)2本、『大田記念病院が考えた だしパック』(10ピース入り)、『寺岡家の有機醤油 濃口』(500ml瓶)が入っており、季節を問わず、ご家庭でのお料理にお役立ていただけるものです。

なお、10月1日現在、福山市の御礼品において、「だしつゆ」「だしパック」は「大田記念病院が考えたシリーズ」のみであります。



■福山市へ1万円以上の寄附で贈呈

『大田記念病院が考えた だしつゆ & だしパック』ギフトボックスは、福山市への「ふるさと納税」を受付するサイト「ふるさとチョイス」(運営:トラストバンク)において、1万円以上の寄附をされ、選択された方に送られます。申し込みから、おおよそ2週間でお手元に届きます。

福山市へのふるさと納税は、「福山城築城400年事業」「鞆地区の町並み保存」「ばらのまち、ふくやまづくり」「デニム産地の発展」「小中学校の学校図書室整備」等に活用されます。

★ ふるさとチョイス「大田記念病院が考えた だしつゆ & だしパック詰め合わせ」ページ

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/34207/4934496>

【参考資料1 / だしつゆ・だしパック・有機醤油概要】

■ だしと醤油の旨みを重視した「だしつゆ」です。

「大田記念病院が考えた だしつゆ」は、寺岡有機醸造の開発部門と、社会医療法人祥和会脳神経センター大田記念病院(所在地:広島県福山市沖野上町、理事長:大田泰正、院長:郡山達男)の管理栄養士が、カネソ22の原材料供給の協力の下、共同開発しました。

2016年4月に発売された「大田記念病院が考えた だしパック」と同じ原材料を、「有機こいくち醤油」の中で煮出した「減塩濃縮つゆ」です(通常のこいくち醤油と比較して、塩分を40%カットしております)。使用される「有機こいくち醤油」は、日本農林規格(JAS規格)の中に定められている有機JAS規格にそって有機と認められたもの。有機大豆、有機小麦、食塩のみを原料としたしょうゆです。

ここに、先行して発売されている「大田記念病院が考えた だしパック」と同じ配合比のだし原材料などを加え、一定の温度でじっくりと煮出し、「だしのうま味」を有機こいくち醤油にプラスしました。「だしの香り」と「醤油の旨み」を重視した「だしつゆ」です。通常のこいくちしょうゆ(塩分17.5%)と比較して、塩分を40%カットしています。

だしの旨みを最大限引き出すために、カネソ22も開発に協力。一般の方に販売しているだしパックの原材料を、その粉碎技術で、風味を飛ばさず、さらに細かくした、だし粉を製造し、提供しています。



■ 食塩・粉末醤油・化学調味料無添加の「だしパック」です。



「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無添加であることです。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。

2020年8月末現在、発売以来、累計で38万袋が生産され、全国の食品スーパー、百貨店、ドラッグストア等で販売されています。

■ 「寺岡家の有機醤油」は、有機JASの認証を受けています。

「寺岡家の有機醤油 濃口」は、日本農林規格(JAS規格)の中に定められている「有機 JAS 規格」により有機と認められた商品です。有機大豆、有機小麦、食塩のみを原料とした「生(き)醤油」です。遺伝子組換えの大豆も使用していません。

芳醇な香りとたっぷりのうま味をもち、料理全般にお使いいただけます。豊かな香りとまろやかさが特徴です。



【参考資料2／ギフトボックス詳細】

①ギフトボックス仕様

- 内容物:大田記念病院が考えた だしつゆ 2本
大田記念病院が考えた だしパック 1袋
寺岡家の有機醤油 濃口 1本
- パッケージ寸法:40×24×7.5cm
- パッケージ材質:紙(ダンボール、コートボール)
※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:4964366901677
- 参考小売価格:3,240円(税込)

②各商品仕様

『大田記念病院が考えた だしつゆ』500ml 瓶

- ▼国産だし原料使用▼有機しょうゆ使用▼化学調味料不使用
- ▼塩分 40%カット(※)
※通常のこいくちしょうゆ(塩分 17.5%)と比較して、塩分を40%削減。

- 名称:しょうゆ加工品
- 原材料名:有機しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、食塩、かつお節粉末、酵母エキス、いわし煮干し粉末、さば節粉末、こんぶ粉末、しいたけ粉末/アルコール
- 内容量:500ml
- 製造日からの賞味期限:18ヵ月(常温未開栓)
- 保存方法:直射日光を避け常温で保管。開栓後は冷蔵庫で保管
- 商品容器:ガラス瓶にプラキャップ
※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 4964366800482
- 栄養成分表示(大さじ1杯 [15ml] あたり)

エネルギー	13kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0.0g
炭水化物	2.6g
食塩相当量	1.3g

(サンプル品分析値)

●使用方法

- ▼冷奴やお刺身はそのまま、照り焼・しょうが焼などは、これ一本で味付けできます。
- ▼煮物・煮魚、めんつゆ等に使う場合は、水や湯で希釈して使います。

	だしつゆ		水(湯)
うどんのかけつゆ	1	対	6~7
うどんのつけつゆ	1	対	2~3
煮物・おでん	1	対	8~9
煮魚	1	対	9~10
ほうれん草のおひたし	1	対	3~4

『大田記念病院が考えた だしパック』10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×10ピース
- パッケージの寸法:幅14cm×高20cm
- 製造日からの賞味期限:12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
※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 4904825109244
- 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

『寺岡家の有機醤油 濃口』500ml 瓶

- ▼有機大豆使用▼有機小麦使用
- ▼遺伝子組み換え大豆不使用。

- 名称:有機こいくちしょうゆ(本醸造)
- 原材料名:有機大豆、有機小麦、食塩
- 内容量:500ml
- 製造日からの賞味期限:24ヵ月(常温未開栓)
- 保存方法:直射日光を避け常温で保管。開栓後は冷蔵庫保存。
- 商品容器:ガラス瓶にプラキャップ
- JANコード:4964366800574
- 栄養成分表示(大さじ1杯 [15ml] あたり)

エネルギー	11kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	0.0g
炭水化物	1.3g
食塩相当量	2.2g

(サンプル品分析による推定値)

【参考資料 2】 3者の概要

寺岡有機醸造株式会社



明治20年、寺岡伍一により創業した寺岡有機醸造は、「本物の食文化の創造」を志し、有機しょうゆを中心としたこだわりのある調味料の製造・販売を行っています。その商品は全国の百貨店をはじめ、高質志向の食品販売店で扱われています。大ヒット商品「寺岡家のたまごにかけるお醤油」は、国内はもとより、海外でも人気を呼んでいます。

- **代表者名** 代表取締役 寺岡晋作
- **本社所在地** 広島県福山市神村町3685-1
- **事業本部・中国営業所** 広島県福山市南松永町2-3-25
- **創業** 1887年(明治20年)
- **設立** 1950年(昭和25年)
- **事業内容**
有機しょうゆ、減塩しょうゆ、だししょうゆ、つゆ、たれ、ぼんず等の製造・販売

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・安心を追求し、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、歯科 ※皮膚科、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)

■ 本件についてのお問い合わせ

- 寺岡有機醸造株式会社・開発部 企画グループ 担当: 埜 浩貴
☎084-934-8011 [開発部直通] FAX084-933-4872
電子メール tao@teraokake.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
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。
寺岡有機醸造・埜、祥和会・島津のいずれかにご連絡ください。