

PRESS RELEASE

■本資料は、福山市政記者クラブで配布しております。

2017年4月20日

報道関係各位

株式会社 カネソ22
社会医療法人祥和会 脳神経センター大田記念病院

「大田記念病院が考えた だしパック」 累計生産パック数が 30,000 袋を突破しました。 ～「瀬戸内ブランド」登録を得て、全国展開を本格化！～

株式会社カネソ22(代表取締役社長・豊田滋之／本社:福山市御船町)と、社会医療法人祥和会(理事長・大田泰正／本部:福山市沖野上町)の中核的施設である脳神経センター大田記念病院(院長・栗山勝／病院所在地:福山市沖野上町)は、原料にこだわり、加塩、加糖等をしていない「大田記念病院が考えた だしパック」を共同開発し、2016年4月15日に発売し、西日本を中心に販路を拡大してまいりましたが、昨日4月19日、累計生産パック数が 30,000 袋を突破しました。

また、「大田記念病院が考えた だしパック」の全国展開を本格化するため、一般社団法人せとうち観光推進機構(本部:広島市中区)が行う「瀬戸内ブランド」登録の申請を行い、登録商品として認められました。これを受け、去る4月1日出荷分より、「瀬戸内ブランド」の入ったパッケージにて、出荷を始めております。



1 ■ なぜ、この商品は開発されたか。

鍋に入れて煮出す「だしパック」は、近年、現代人の忙しいライフスタイルに合わせて、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、うまみ調味料等が最初から加えられている商品が主流となっています。

しかし、加塩されている「だしパック」を使って出汁をとり、かつ、味噌等で味付けした場合、二重に塩分を摂取することになり、健康な方も、病気療養中の方のいずれにも、好ましくありません。

そこで、一般の方が手軽に減塩生活に取り組むことができるように、脳神経センター大田記念病院の管理栄養士と、カネソ22 開発担当者が、素材以外の調味料を一切添加しないだしパックの開発に取り組ん

原材料名	かつお節、いわし煮干し、さば節、昆布、椎茸
内容量	100g(10g×10袋)
賞味期限	1年
JANコード	4904825109244
GTINコード	14904825109241
商品サイズ	205 mm×140 mm×65 mm (商品重量) 119g
ケースサイズ	230 mm×310 mm×150 mm (ケース重量)1.39kg
入数	10入 合せ 4合
メーカー希望小売価格	500円(税別)
製造・発売	株式会社カネソ22

だものです。

だしの活用は、汁物に限りません。たとえば、ほうれん草のお浸しに醤油を小さじ2杯かけるならば、半分の小さじ1を出汁にすれば、味わいが深くなり、塩分も減らすことができます。

2 ■ 全国の皆さまに「減塩生活」を届けます。

カネソ22は、脳神経センター大田記念病院が推し進める減塩生活に賛同し、「大田記念病院が考えただしパック」が広く全国の皆さまに届くよう、販路拡大に取り組んでおります。

4月17日からイズミが運営する「ゆめタウン」「ゆめマート」59店舗での取り扱いがスタート。話題の新コンセプトショッピングセンター「LECT」(広島市西区商工センター)内の「you me 食品館」には、4月28日のオープン日より、本商品が取り扱われます。

また、おいしいにこだわる食品スーパー「成城石井」の首都圏45店舗での販売が、5月より始まります。

全国展開に、本格的に取り組む前に、当商品について、せとうち観光推進機構が推進する「瀬戸内ブランド」に登録し、4月1日出荷分から、マークの入った新パッケージに変更いたしました。これにより、「瀬戸内発の商品」「瀬戸内にある病院」のイメージを打ち出し、温暖な気候、豊かな食生活、穏やかな健康生活を連想していただき、より多くのお客様に選んでいただけることを望んでおります。

【参考/瀬戸内ブランドとは?】

瀬戸内エリア特有の「自然(島や内海)」、「食」、「歴史」といった資産をもとに、創意工夫によって開発され、瀬戸内ブランドのアイデンティティを体現するような商品およびサービスなどを、登録基準に基づいて一般社団法人せとうち観光推進機構が登録したものです。



【参考 / 2017年4月現在の主要取り扱い店舗】

	西日本	東日本
百貨店	<ul style="list-style-type: none"> ■天満屋(岡山店・福山店) ■福屋(八丁堀本店・食品館フレッド) ■山形屋(鹿児島本店) 	<ul style="list-style-type: none"> ■髙島屋(玉川店)
スーパー	<ul style="list-style-type: none"> ■コープあいち(コープ上社店) ■イズミ(ゆめタウン、ゆめマートのうち、山口、広島、岡山、愛媛、香川、徳島の59店舗) ■エム・バリュー(多治米店) ■ニチエー(備後地域の全店) ■ハート(株式会社なかやま牧場のスーパー部門、小型店以外全店) ■満点市場(福山店・府中店) ■MATE(栗原店) ■トーエイ(庄原市東城町) ■天満屋ストア(天満屋ハッピータウン、天満屋ピースの福山市内店舗) ■仁科百貨店(ニシナ、ニシナフードバスケット) ■芳井マーケット(JA岡山西・井原市芳井町吉井) ■生活協同組合おかやまコープ(倉敷北ほか) ■PICASO(詫間、多度津) ■四季食彩館ムーミー(香川県内の全店舗) 	<ul style="list-style-type: none"> ■イオン北海道(新さっぽろ、旭川西、上磯) ■成城石井(首都圏の45店舗)【5月から】 ■クイーンズ伊勢丹(品川、笹塚、本八幡) ■よしや(大塚店)
ドラッグストア	<ul style="list-style-type: none"> ■ひまわり(福山市内の全店舗) ■金光薬品(岡山県内の8店舗) ■ザグザグ(福山三吉店) 	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ■啓文社(福山市内の各店) ■福山健康舎売店(脳神経センター大田記念病院内) ■地酒屋アングル(JR福山駅構内・さんすて福山) ■食彩館しょうばら ゆめざら ■道の駅 笠岡ベイファーム(笠岡市カト南町) ■笠岡諸島旅客船ターミナル「みなとこぼなし」 ■Tanacaf e(笠岡市) ■今井美術館(島根県江津市) ■Amazonほか、各通販サイト 	<ul style="list-style-type: none"> ■「となりに。日本百貨店」(町田市・町田東急ソインズ)

3 ■ 【参考】『大田記念病院が考えた だしパック』【製造・発売:カネソ22】の商品特徴

①管理栄養士が配合比を導きだしました。

この「だしパック」は、減塩に取り組む脳神経センター大田記念病院の管理栄養士が配合を考えました。配合比を導き出すまでに試作、試飲、調理試験を何度も繰り返しました。

材料として選ばれたのは「かつお節」「いわし煮干し」「さば節」「昆布」「椎茸」の5つ。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、家庭料理でよくつくられるどんな料理にも合うように仕上がっています。

②だしパック発祥の会社が、素材と加工にこだわりをもって

全国における「ティーパック式だしパック」発祥(1962年発売)の会社であるカネソ22は、その技術と材料調達力を最大限に生かし、『大田記念病院が考えた だしパック』の開発に取り組みました。

すべて産地にこだわった国産材料を使い、「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、豊かな風味を引き出しています。

そして、食塩、砂糖、うまみ調味料等の調味料は加えておりません。健康志向の方々はもちろん、病気療養中の皆さまにも安心してご利用いただけます。



③便利なだしパック

ティーパックにすることで、本来とても手間のかかる本格だしを、忙しい日でも、鍋で煮出すだけで手軽に取れます。風味を損なわないよう、脱酸素剤入りし、保存に便利なチャック袋入りです。

4 ■ 本件についてのお問い合わせ

①各社の広報お問い合わせ窓口

●株式会社カネソ22・総務部 担当:宮本 博文
☎0865-66-2211 [本社代表] FAX0865-66-2825

●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・神野 貴志
☎084-975-3909 [広報直通] FAX084-926-6798
電子メール shimazu-hi@shouwa.or.jp

②商品の内容、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】