

2024年11月29日

食品事業の既存商品において、おいしさを追究しながら 塩分量見直しに取り組む「塩分過多解決への挑戦」を宣言 麻布「和敬」竹村竜二氏を迎え “塩分調整とおいしさの極意”を探究する試食会を開催

江崎グリコ株式会社は、現代社会における栄養課題の一つ「塩分過多」の解決に向けた取り組みとして、塩分調整対応したシリーズ商品を新たに発売するのではなく、食品事業の既存商品すべて^{※1}において、おいしさを追究しながら食塩相当量を WHO 基準の「1日 5.0g 未満」をベースに、「1食 1.5g 以下」^{※2}に見直す宣言をしました。

厚生労働省の令和4年国民健康・栄養調査^{※3}によると、現代の日本人は WHO が定める基準の約2倍の量^{※4}の塩分を摂取しています。その主な要因の一つとして、日本食は他国の食事と比較して、白米に合うおかずや醤油、味噌などの塩分濃度が高い調味料が多く、塩分過多になりやすいと考えられています。

そんな現代社会の食事において、家族の健康に配慮しつつも“おいしい食事”を提供できるよう、食品事業の既存商品すべて^{※1}の食塩相当量を、WHO 基準の「1日 5.0g 未満」をベースに、「1食 1.5g 以下」^{※2}に見直します。塩分調整対応したシリーズ商品を新たに発売するのではなく、食品事業の既存商品すべて^{※1}において食塩相当量を見直すことで現代社会における栄養課題の一つ「塩分過多」の解決を目指します。Glico グループは「すこやかな毎日、ゆたかな人生」を存在意義（パーパス）に掲げ、人々の良質な暮らしのため、高品質な素材を創意工夫することにより、「おいさと健康」を価値として提供し続けます。

※1 防災備蓄用に提案している、「常備用カレー職人」シリーズや、大盛タイプの商品、「DONBURI 亭」箱シリーズを除く。なお、「カレー職人」「チャーハンの素」「洋風炒めご飯の素」の3ブランドについては、今後の実現を予定しています。

※2 調味料については調理前の1サーブ当たり1.5g以内。

※3 「令和4年国民健康・栄養調査報告」（厚生労働省）

※4 WHO（世界保健機関）が推奨する食塩摂取推奨量は1日あたり5.0g未満。「令和4年国民健康・栄養調査報告」によると、日本人の1日あたりの平均塩分摂取量は男性10.5g、女性9.0g。



「塩分過多解決への挑戦」宣言 & 試食会の様子

■「塩分過多解決への挑戦」宣言イベントレポート

江崎グリコは2024年11月28日（木）に「塩分過多解決への挑戦」宣言イベントを開催。江崎グリコ執行役員 健康イノベーション事業本部長 木村幸生より、塩分調整に取り組む背景や、今後の狙いについて説明しました。その後、健康イノベーション事業本部 商品開発部 池田紀子より「塩分量に配慮した商品開発」をテーマにプレゼンテーションを実施。「試行錯誤を重ねた結果、だし・香味野菜・香辛料の組み合わせで旨味や香りを強化し、素材のおい



しさを引き出すことで、塩分調整を行いながらおいしさを実現することに成功しました。」と語り、塩分調整に対応する商品の詳細や、塩分を調整しながらおいしさを追及する開発ヒストリーを紹介しました。

続くトークセッションでは、麻布「和敬」店主の竹村竜二氏にご登壇いただき、塩分調整の大切さや、塩分とおいしさとのバランスの難しさについて話し合いました。あわせて登壇者、ならびに来場者には新旧の商品の違いを食べ比べていただきました。

冒頭木村より「江崎グリコは創業以来、『事業を通して社会に貢献する』という想いをもって人々の健康を大切にしてきました。皆様が毎日をすこやかに過ごし人生をゆたかに送っていただけるよう、日々の食卓に上がる商品からおいしさと健康に資する商品を提供したいと考え今回の取り組みに至りました。」と、企業としての覚悟を語りました。

一方、池田は「開発には苦労もありました。私が担当した「クリアおばさんのシチュー」では、塩味を減らすと味のメリハリやバランスが崩れることが分かり、開発に約2年をかけました。ただ、試作を重ねる中で、塩味を減らすと素材の味を感じやすくなるという発見があり、だしや香味野菜などで素材の風味が感じられるようなおいしさを引き出す方向に発想を転換しました。」と話しました。これに、和食のプロである料理人竹村氏は、「だしは日本料理でも重要ですが、料理はだしだけでなく、具材などの旨味も相まって最後のおいしさになると考えています。おいしさの極意を一言で言うと、“素材を知る”ということだと思います。」と意見を述べられました。



その後、実際に「炊き込み御膳 とり五目」と「クリアおばさんのビーフシチュー」がステージへ運ばれ、まずは炊き込みご飯を試食。竹村氏は運ばれるやいなや、「いい香りですね」とコメント。口に運ぶと、「味が濃すぎず、お米の味が感じられておいしい。」と感想を語りました。池田は「炊き込み御膳はまさにだしにこだわっている商品なので、具材やご飯にだしの香りがしみ込むよう設計しています。」とこだわりを語りました。次に試食したのは、ビーフシチューの新商品です。池田が商品開発を担当した商品でもあり、「先ほどご説明されていた通り、確かに素材の風味をすごく感じられる。スパイスの香りやコクはしっかりあるのですが、母親に作ってもらったような、ほっとする印象があります。」と食べ進める手が止まらない様子でした。池田は、「塩味を減らすことでパンチが弱くなるなど苦労もありましたが、新

しいブイヨンの配合や香り高いハーブを増量し、パンチのある風味を実現しました。」と、おいさと健康を両立させるうえでの苦勞とこだわりを語りました。これに対し竹村氏は、「僕たち料理人は作る量は少量なので、（おいさと健康の）実現性が高くなる場所がありますが、それを全国規模で商品展開する中で実現している江崎グリコさんには脱帽ですね。すごいと思います。」と意見を述べられました。木村からは、「これからも皆様の食卓へおいさと健康をお届けしていきたい。」と今後の抱負を語りました。

【トークセッション登壇ゲスト】麻布「和敬」店主 竹村竜二氏

2018年『ミシュランガイド広島・愛媛 2018 特別版』にて、愛媛県の日本料理店で唯一となる二つ星の評価を獲得。その後2018年11月に東京・麻布に「和敬」を立ち上げ、ミシュランガイド東京で一つ星を獲得（2021～2024年）。



■ 塩分調整対応 商品概要（一部抜粋）

商品名	プレミアム熟カレー 中辛	クレアおばさんのビーフシチュー	炊き込み御膳 とり五目
パッケージ			
内容量	160g	148g	272g(具 194g・だし 78g)
希望小売価格	360円前後（税込）	313円前後（税込）	484円前後（税込）
商品特長	熟成スパイスの香りと熟成ブイヨンのコクにより、熟成による旨みを強化しました。個包装の「キューブルウ」だから、食べたい分だけ使えてアレンジレシピづくりや保存に便利です。「コクのルウ」と「香りのルウ」の2段構造のルウです。	3種の野菜（たまねぎ、セロリ、にんじん）と鶏をじっくり煮込んだブイヨンに、ドミグラスソースを加えた、やさしい味わいのビーフシチュールウです。個包装の「キューブルウ」だから、食べたい分だけ使えてアレンジレシピづくりや保存に便利です。	4つの国産素材（鰹節、うるめ鰯節、枯鰯節、昆布）を使用した香り立ちのよい「こだわりの一番だし」を使用しました。10種類の具材（にんじん、ごぼう、たけのこ、しいたけ、ひら茸、わらび、きくらげ、鶏肉、こんにゃく、油揚げ）が入った「具だくさん」の炊き込みごはんの素です。
食塩相当量	1皿分（製品20g）1.5g	1皿分（製品18.5g）1.5g	お茶碗1杯分（150g） 当たり1.1g

商品名	カレーZEPPIN 中辛	ビーフカレーLEE 辛さ×10倍	DONBURI 亭 3食パック中華丼
パッケージ			
内 容 量	175g	180g	480g (160g×3袋)
希望小売価格	417円前後(税込)	331円前後(税込)	712円前後(税込)
商品特長	デューセルソース入りの「濃厚ペースト」と「40数種のスパイス」で仕上げた、大人のためのカレールウです。コク深く、豊かな味わいを楽しめます。	3種唐辛子のブレンドで、唐辛子の辛みと旨みが引き立つ、本格辛口ビーフカレーです。辛さ×10倍は、「辛くて旨い」LEEのスタンダードです。40数種のスパイスと香味野菜の豊かな香りが溶け込んだ、クセになる辛旨さをお楽しみください。	極旨だしの旨みと XO 醤のコクを加えた、特製の中華あん。10種類の具材のおいしさをご賞味ください。具材たっぷりです簡単に満足感のある食事ができるレトルト丼です。
食塩相当量	1皿分(製品21.9g)1.5g	1食分(180g)当たり1.5g	1食分(160g)当たり1.5g

商品名	バランス食堂 五目かに玉の素	SUNAO ボロネーゼ	SUNAO ごろっと具材の生パスタ アラビアータ
パッケージ			
内 容 量	34.6g (五目かに玉の素 12.6g・ あんかけの素 22.0g)	100g	261g
希望小売価格	161円前後(税込)	410円前後(税込)	【単回購入】4個セット 3,720円 (送料、税込) から 【定期コース】4個セット 3,280円 (送料、税込) から
商品特長	管理栄養士監修。ごはん+おかず1品で三大栄養バランスが整う惣菜の素です。厚生労働省が推奨するタンパク質・脂質・炭水化物のバランスを考えたメニューに仕上げました。卵3個を加えて、フライパンで5分の簡単調理。中華味のあんがふんわり食感の玉子にからまり、食欲そそるおいしさです。	アーリオオーリオを使用し、味のアクセントおよび濃厚感をアップしました。糖質4.9gで牛ひき肉をじっくり煮込み、チダーチーズ、濃縮赤ワイン、焦がしにんにくを隠し味に、餡色玉ねぎとトマトのほんのりとした甘みを加えた奥深い味わいです。	素材ならではの食感・彩りを活かしたごろっとした野菜(ブロッコリー、ズッキーニ、赤パプリカ)をのせ、コク深い味わいのソースがもっちり食感の麺によく絡む、適正糖質でも満足感のある冷凍パスタです。
食塩相当量	製品のみ1人前(17.3g) 当たり1.1g	1食分(100g)当たり1.3g	1食分(261g)当たり1.4g