

## PRESS RELEASE

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部  
〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

2021年7月6日

## ～うま味とだしをきかせた“おいしい減塩”、“Smart Salt(スマ塩)”～ 味の素(株)、減塩タイプの風味調味料の小容量品種を全国発売

2021年8月21日(土)より販売開始

味の素株式会社(社長：西井 孝明 本社：東京都中央区)は、減塩タイプの和風・洋風・中華の風味調味料「お塩控えめの・ほんだし®」、「味の素KKコンソメ」〈塩分ひかえめ〉、「丸鶏がらスープ」〈塩分ひかえめ〉の小容量品種を2021年8月21日(土)より全国で発売します。

「お塩控えめの・ほんだし®」  
6gスティック5本入袋「味の素KKコンソメ」〈塩分ひかえめ〉  
5個入箱「丸鶏がらスープ」〈塩分ひかえめ〉  
5gスティック5本入袋

厚生労働省「国民・健康栄養調査」(令和元年)では、日本人の食塩摂取量は目標量を大幅に上回っており、約80%が食塩を過剰摂取している状況です<sup>※</sup>。さらに、厚生労働省による「日本人の食事摂取基準」(2020年版)において、成人の食塩相当量の目標量(g/日)は、それまでよりそれぞれ0.5g少ない、男性7.5g未満、女性6.5g未満に引き下げられ、減塩に対するこれまで以上の取り組みが求められています(右表参照)。

※厚生労働省「国民・健康栄養調査」(令和元年)記載の20歳以上の食塩摂取量より算出

日本人の食塩相当量の摂取量の  
平均値と目標量(1日当たり)

	平均値	目標量
成人男性	11.0g	7.5g 未満
成人女性	9.3g	6.5g 未満

出典：厚生労働省「国民健康・栄養調査」(令和元年)、同「日本人の食事摂取基準」(2020年版)

当社が2020年7月に実施した減塩に関するアンケート調査によると、コロナ禍をきっかけに健康に対する意識が高まっており、8割以上が「減塩に取り組みたい」と思っているものの、実践できている人は3割で、意識と行動にギャップがあることがわかりました。また2021年3月の調査では、減塩するためには、味付けや調理の際、うま味やだしをきかせるとよいということは知っていても、実際には調味料の量を減らしている人が半数以上で、結果的に「薄味が物足りない」「おいしくない」といった不満につながっていることがわかり、減塩を実践・継続することのハードルの高さが伺えます(下図参照)。

### 味付けや調理法の工夫

- だしをきかせる 89%
- うま味をきかせる 61%

40～70代女性、N=658、複数回答可

### 減塩のためにやっていること

- 味付けや調理法の工夫 59%
- 調味料の量を減らす 58%
- 麺類などの汁は残す 58%

40～70代女性、N=1107、複数回答可

### 減塩への不満

- 薄味が物足りない 25%
- おいしくない 11%
- 味付けが難しい 11%

40～70代女性、N=244

当社が2009年より発売している減塩タイプの和風・洋風・中華の風味調味料(「お塩控えめの・ほんだし®」、「味の素KKコンソメ」〈塩分ひかえめ〉、「丸鶏がらスープ」〈塩分ひかえめ〉)は、「ほんだし®」「味の素KKコンソメ」「丸鶏がらスープ」のおいしさそのままに、同じ使い方と使用量で、うま味とだしをきかせた“おいしい減塩”を実践できることが特長です。これらの製品について、利用者からは「おいしくてあっという間に料理がなくなりました！これで減塩できているとは家族も気付いていないです。」(30代女性)「減塩は難しい…と思っていたのですが、拍子抜けするほど簡単でした。」(60代女性)などの声をいただいております(当社調べ)。

そこで今回、これらの3種の減塩タイプの風味調味料について、お試しいただきやすい小容量品種を発売することで、おいしくない・味付けが難しいという減塩のイメージを払拭し、当社の減塩風味調味料を使って手軽においしく減塩できることを、より多くの方に実感していただく機会を創出します。

また当社は、うま味とだしをきかせた“おいしい減塩”を幅広い年代へ訴求する“Smart Salt(スマ塩)”プロジェクトを2020年7月より開始しており、減塩実践を促すコミュニケーションに加え、オウンドメディアでは減塩タイプの風味調味料を使ったおいしい減塩レシピの提供を強化しています。

今回発売する小容量品種のパッケージ裏面にも、200種類以上の減塩レシピが掲載されたサイトにアクセスできるQRコード等の情報を掲載しており、“Smart Salt(スマ塩)”プロジェクトと連動しながら、日々の減塩調理をサポートしていきます。

“Smart Salt(スマ塩)”プロジェクトサイト

<https://park.ajinomoto.co.jp/special/genen/smartsalt/>

当社は今後も、減塩製品と“Smart Salt(スマ塩)”プロジェクトの取り組みを通じて、簡単・手軽なおいしい減塩の実践をサポートし続け、日本人の食塩過剰摂取の課題解決に貢献し、食と健康の課題解決企業を目指します。



Smart Salt  
スマ塩

とは？

減塩はどんなイメージですか？  
「味が物足りない」「おいしくない」  
「手間がかかる」「家族が好まない」…

「Smart Salt (スマ塩)」は、  
そんな多くの人のお悩みを解消するために  
「うま味とだしをきかせた“おいしい減塩”」  
を提案しています。

“おいしいなら、減塩の方がいいよね。”  
それが「Smart Salt (スマ塩)」の想い。

味の素㈱は、「スマ塩」な毎日に向けて  
長年のうま味やだしの研究で培った  
おいしく減塩できる製品とレシピを紹介し続けます。

2021年度の「お塩控えめの・ほんだし®」、「味の素KKコンソメ」<塩分ひかえめ>、「丸鶏がらスープ」<塩分ひかえめ>の売上目標は、3製品の全品種合計で約15億円(消費者購入ベース)です。

## 1. 製品概要

(1)製品名：①「お塩控えめの・ほんだし®」6gスティック5本入袋

②「味の素KKコンソメ」<塩分ひかえめ>5個入箱

③「丸鶏がらスープ」<塩分ひかえめ>5gスティック5本入袋

(2)特長：①かつお節をたっぷり使うとともに、当社独自素材・技術\*を活用して、おいしさそのままに、「ほんだし®」に対して塩分を60%カットしました。お試しいたきやすい小容量品種です。

②お肉と香味野菜のコクがギュッとつまった洋風スープの「味の素KKコンソメ」のおいしさはそのままに、当社独自技術\*でうま味やコクを付与し、「味の素KKコンソメ」に対して塩分を40%カットしました。お試しいたきやすい小容量品種です。

③丸鶏を使用しじっくり煮出したおいしさはそのままに、当社独自技術\*で「丸鶏がらスープ」に対して塩分を40%カットしました。お試しいたきやすい小容量品種です。

\*当社独自素材：おいしさが持続しやすいかつお節。当社独自技術：アミノ酸・有機酸(クエン酸などの有機化合物の酸の総称)の活用と「やさしお®」のおいしく減塩する技術。

(3)容量：①30g ②26.5g ③25g

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：19カ月(常温未開封)

(6)賞味期限：年月表示

2. 発売日：2021年8月21日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2020年度の売上高は1兆714億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2021年現在)。詳しくは、[www.ajinomoto.co.jp](http://www.ajinomoto.co.jp)をご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr\\_media](mailto:Pr_media)