

純日本品質

東海漬物

<プレスリリース>

平成 28 年 8 月

東海漬物株式会社

安全安心ニーズに応じて東海漬物とタニタがコラボレーション 「糍の甘みで仕上げた福神漬」2016 年 9 月より新発売

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、社長：永井 英朗）は、2016 年 9 月より「タニタ食堂監修 糍の甘みで仕上げた福神漬」を発売します。

東海漬物(株)は、ヘルシーメニューを提供するタニタ食堂で有名な(株)タニタの監修を受け、無着色・化学調味料不使用の国産福神漬を発売いたします。タニタ食堂のコンセプトに基づき、塩分は 40%カット（日本食品標準成分表 2015 年版/七訂比較）し、2.5%に抑えました。

カレーライスとの相性を追求し、塩糍を使用することで、深みのある自然な甘みに仕上げました。

安全安心ニーズに対応するため、おいしさと健康にとことんこだわった、福神漬新商品です。

【商品名】 タニタ食堂監修 糍の甘みで仕上げた福神漬

【内容量】 100 g

【賞味期間】 120 日

【JANコード】 4902175-334590

【標準小売価格】 160 円（本体）

【商品特徴】

東海漬物(株)が(株)タニタの監修を受けて開発した、無着色・化学調味料不使用の国産福神漬。糍の甘みで仕上げました。食塩相当量は 2.5 g（製品 100 g あたり）です。



※タニタ食堂とは

健康総合企業の株式会社タニタが展開するヘルシーレストランで、タニタ社員食堂のコンセプトを忠実に再現した定食を日替わりで提供しています。栄養バランスに配慮し、1 定食あたり 500kcal 前後、塩分は 3 g 以下、野菜を 150 g～250 g 使用しているため、継続して利用していただくことでバランスのとれた食事を摂ることができます。

※商品の詳細は、同封の案内パンフレットを参照ください

以上