

純日本品質

東海漬物

2019年3月

<プレスリリース>

東海漬物株式会社

野菜摂取を後押しする浅漬け 東海漬物とタニタのコラボレーション第2弾を発売

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、社長：永井 英朗）は、2019年3月より関東地方先行で、「タニタ食堂監修 サラダ浅漬けシリーズ」を発売します。

東海漬物㈱は、健康総合企業㈱タニタの監修を受け、お客様の栄養バランスをサポートし、野菜の摂取を後押しできる健康に配慮した浅漬けを開発しました。タニタ食堂のコンセプトに基づき、野菜の食感を楽しめる大きさにカットし、塩分は30%カット（日本食品標準成分表2015年版/七訂比較）し、化学調味料不使用にしました。

年間アイテムの白菜漬を中心に、春夏はきゅうり漬を展開し、秋冬はゆず大根を品揃えする予定です。安全安心ニーズに対応するため、おいしさと健康にこだわった浅漬け商品です。

【商品名】タニタ食堂監修 サラダ浅漬け 白菜漬

【内容量】130g

【賞味期間】8日

【JANコード】4902175-382492

【標準小売価格】248円（本体）

【商品特徴】

- ・野菜の食感を楽しめる大きさに塩分30%カット（日本食品標準成分表比較）、化学調味料不使用で野菜の味を生かしたうす味にしあげた白菜漬です。
- ・昆布とかつおエキス（魚介エキス）を使用し、だしを効かせた味付けです。



【商品名】タニタ食堂監修 サラダ浅漬け きゅうり漬

【内容量】120g

【賞味期間】7日

【JANコード】4902175-382591

【標準小売価格】248円（本体）

【商品特徴】

- ・野菜の食感を楽しめる大きさに塩分30%カット（日本食品標準成分表比較）、化学調味料不使用で野菜の味を生かし、うす味に仕上げたきゅうり漬です。



- ・昆布とかつおエキス（魚介エキス）を使用し、だしを効かせた味付けです。

※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 使用するなど栄養バランスのとれた食事を提供しています。

※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