

純日本品質

東海漬物

2020年1月16日

<プレスリリース>

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 「和食に合う甘口の梅干」2020年3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、2020年3月より「タニタ食堂監修 和食に合う甘口の梅干」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、化学調味料・甘味料不使用の国産梅干（紀州産南高梅使用）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50%カット（日本食品標準成分表 2015年版/七訂比較）し、3%に抑えました。

和食との相性を追求し、還元水あめとはちみつを使用し、和食に合うすっきりとした甘さに仕上げました。

おいしさと健康にとことんこだわった、国産梅干新商品です。

【商品名】 タニタ食堂監修 和食に合う甘口の梅干

【内容量】 70g

【賞味期間】 120日

【JANコード】 4902175-398097

【標準小売価格】 350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、甘味料・化学調味料不使用の国産梅干。和食に合うすっきりとした甘さに仕上げました。

食塩相当量は3.0g（製品100g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3g以下、野菜を150g～250g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。

以上