

お取引先各位

2016年5月吉日

ニチニチ製薬株式会社
三重県伊賀市富永 239-1

乳酸菌 FK-23 入りドレッシング「果実の美学」が「かるしお認定」取得について
～国立循環器病研究センターが推奨する
少ない塩分だからこそ美味しい「かるしお」認定商品～

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、平成28年4月8日より、弊社乳酸菌入りフルーツドレッシング「果実の美学」は、国立研究開発法人国立循環器病研究センター（以下国循）に「かるしお」認定されました。少ない塩分だからこそ美味しい「かるしお」の考え方を推進する製品として認められ、6月出荷分よりかるしおマークを表示した新たなパッケージで販売致しますので、その旨ご案内致します。

「果実の美学」はフルーツのみずみずしさと爽やかさを前面に出したドレッシングです。甘酸っぱいイチゴをベースに、伊賀産のなたね油やリンゴ酢のほか、「感染防御」「毒性軽減」など5つの特許取得実績を持つ乳酸菌「フェカリス FK-23」を配合しており、おいしさと機能性を併せ持つ食品です。大さじ1杯あたりの塩分は0.032gと、一般的なフレンチドレッシングに比較して93%減塩^{※1}しており、塩分に頼らない多彩なレシピが広がります。

「かるしお認定」は、国循が定めるかるしお認定基準（平均的市販品より30%以上塩分カット^{※2}）を満たしつつ、美味しさと栄養バランスを兼ね備えた商品が認定の対象となります。「果実の美学」は減塩を実現しつつ、ドレッシングというジャンルで認定基準を満たし、かるしお認定されました。

日本人は世界的にみても食塩摂取量が多く、高血圧は日本で最も患者数が多い疾患となっています。心筋梗塞や脳卒中などの循環器病の究明と制圧を目指して設立された高度専門医療研究機関である国循は2014年よりかるしお認定制度を開始し、塩分を控えることによる生活習慣病予防を啓発してきました。「素材のうまみを引き出し、少ない塩分だからこそ美味しい」という発想の下、健康な食生活を続けるための「かるしお」生活を提唱しています。

※1 日本食品標準成分表2015年版ドレッシング類（フレンチドレッシング）との比較

※2 調味料類の場合の認定基準

（国立循環器病研究センターについて）

国立循環器病研究センターは、日本のナショナルセンターとして国民の健康と幸福のために日々

循環器病克服を目指して予防、治療、研究等に取り組んでいます。また、科学的根拠に基づいた病気の予防や健康の維持・増進のために、20年以上にわたる長期的かつ大規模な追跡調査なども実施しています。

(かるしお認定について)

「少ない塩分だからこそ美味しい」という、かるしおレシピの発想に引き続き生まれた国立循環器病研究センターが推進する取り組み、それが「かるしお認定制度」です。この制度は、美味しさと栄養バランスを兼ね備えつつ塩分を控えた食品に対して「かるしおマーク」の表示を認めることで、減塩を啓発するとともに、わかりやすく食生活を改善するための一助となることを目指しています。

—記—



原料成分	いちごシロップ漬、食用なたね油、りんご酢、砂糖、白ワイン、乳酸菌FK-23菌粉末、香料、赤ダイコン色素、ローズマリー抽出物（原材料の一部にリンゴとハチミツが含まれています）。
栄養成分 (大きじ1杯・15gあたり)	熱量 51kcal たんぱく質 0.015g 脂質 3.9g 炭水化物 4.0g ナトリウム 13mg (食塩相当量 0.032g) カリウム 8.3mg
内容量	195ml
賞味期限	6ヶ月
価格	800円(税別)
商品HP	http://kajitsu-you.com/