

Secoma

ニュースリリース

株式会社セコマ 広報室

〒064-8620 札幌市中央区南9条西5丁目パーク9・5ビル



セコマが道民の健康を応援&サポート！ 塩分25%カット^(※)！セコマ初の「減塩みそ汁」発売

※当社カップみそ汁標準品（1食分）と比較。

株式会社セコマは、この度、「Secoma 減塩みそ汁 とうふとわかめ」を発売します！

現在セイコーマートで販売しているカップみそ汁標準品（1食分）と比較して、塩分を25%カットしました。

セコマでは、かねてより北海道の皆さまの健康を応援し、様々な取り組みを行っています。

野菜を手軽に摂取できる商品の開発や、キャンペーン・TVCMを活用した野菜の摂取の呼びかけ、化学調味料・人工甘味料・合成着色料を使用しない商品の開発やリニューアル等に力を入れています。

また、エネルギーや塩分を気にするお客様のニーズにお応えして、お客様が商品を選びやすいよう、セコマオリジナル商品の一部のパッケージ表面に、一食あたりの「エネルギー」と「食塩相当量」の表示を始めています。今後も順次表示していく予定です。

セコマは、今後も商品やキャンペーンを通して、北海道民の皆さまの健康を応援していきます。

◆商品概要◆



- 商品名 : Secoma 減塩みそ汁 とうふとわかめ
- 価格 : 税込 118 円
- 発売日 : 北海道 5 月 22 日 (月)、関東 5 月 23 日 (火)
- 販売店舗 : セイコーマート店舗 (北海道・関東)
- エネルギー : 1 食あたり 39kcal
- 食塩相当量 : 1 食あたり 1.6g

※ 一日に摂る食塩相当量の目標量は、18歳以上の男性 8.0g 以内、18歳以上の女性 7.0g 以内。厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2015年版）概要」に基づく。

- 商品特徴 : セコマのカップみそ汁標準品（1食分）と比較して、塩分を25%カットしました！

塩分をひかえめにする事で、鰹だしのうま味がより際立ちました。具材はとうふ、わかめ、ねぎ。

◆セコマの健康に関する主な取組◆

○エネルギー・塩分の表示

⇒セコマオリジナル商品のパッケージ表面に、単位あたりの「エネルギー」と「食塩相当量」を表示。

○野菜を手軽に摂取頂ける商品の開発

⇒「北海道芽室産切干大根」「きんぴらごぼう」など野菜を使った惣菜を多く取り揃えている。また、2011年より年2回、北海道と協働して「野菜を食べようキャンペーン（※）」を実施。2016年からはTVCMなどを活用して「セイコーマートの惣菜を活用した野菜の摂取」を呼びかけている。

※ 北海道との協働事業であり、北海道健康増進計画「すこやか北海道 21」に係る取組。セイコーマートの店舗にて、野菜・海藻・キノコ類を40g以上使用した商品の一部に「野菜を食べよう！」シール（右図）を貼付するなど、お客様の野菜の摂取等の普及活動を行うキャンペーン。2011年より毎年実施しています。



野菜を食べよう！
キャンペーンで
対象商品の一部に
貼付されるシール

○無添加の商品の開発

⇒化学調味料・人工甘味料・合成着色料を使用しない無添加の商品開発やリニューアルに力を入れている。お客様が商品を選びやすいよう、無添加の商品には「無添加」マーク（右図）をPOP等に表示している。



無添加マーク

○減塩商品の開発

⇒塩分をカットした商品開発・リニューアルに取り組んでいる。今回の減塩みそ汁発売のほか、以下の商品を従来品と比較して塩分をカットした。

- ・2016年12月に「トマトソースのチキンパスタ」ソースの塩分を従来品と比較して30%カット。
- ・2017年1月下旬に「塩さば焼き」の塩分を従来品と比較して約40%カット。
- ・2017年2月中旬に「日本食品標準成分表2015年版 白菜塩漬」と比較して塩分を13%カットした「減塩白菜漬け」を発売。