

日本海水 安全、安心な塩を家庭へ 新製品「和の豊塩(わのてしお)」発表

株式会社 日本海水(社長 植岡佳樹)では、10月1日の新会社発足にあたり、業務用シェアNo1の実績を家庭用にも広げ、一般家庭での認知度アップ及びブランド力強化を目指し、家庭用向け商品を新発売いたします。

家庭用塩の市場は、平成14年自由化後、国内・海外産含め様々な塩が市場に溢れ、活況を呈していましたが、その流れも一段落し、消費者の選択する目も厳しくなっていました。そんな中、業務用塩として、多くの食品メーカーを始めとして多岐にわたる分野での豊富な実績を活かし、安心・安全な国産の商品を家庭用にも展開して参ります。

■ 新商品「和の豊塩(わのてしお)」11月1日発売決定



にがり分を程よく含みながら、べとつきを極力抑えて、毎日の料理に使いやすいお塩です。

原料は国内産を100%使用。

当社が行った調査(20代~60代主婦各60名n=300)によると、塩については、安心・安全なものを求めていることと同時に、にがり塩では特有のべとつきやすさ・固まりやすさが敬遠されている事がわかりました。

そこで、当商品は、にがり分を程よく含み、従来のにがり塩(粗塩)と同じ塩味の評価がありながら、振り塩や、搦んだ時の、使いやすさを追求して実現した商品です。(官能評価を女子栄養大学 小川久恵教授に依頼)

商品名	容量	希望小売価格(税込)	発売日
和の豊塩(わのてしお)	500g	200円	11月1日
	1kg	350円	11月1日

日々の料理での使いやすさの向上は、積み重なって商品の評価となり得るものと考えており、定番商品としてじっくりと育てていきたいと考えております。

また、パッケージも1kg・500g共に開封後も封が出来るようチャック付き袋を採用し、使い勝手の向上を目指しております。

※「和の豊塩(わのてしお)」商品名の由来

従来から塩によくある、産地を強調するのではなく、国産の塩であると言う事を「和」の言葉で表現。更に、使用シーンが多岐にわたり、豊富である事、「手塩にかける」という意味も含めて「豊かな塩」と書いて「てしお」と読ませる事としました。

■ 新商品「健康にがり」10月1日発売



健康を気遣う方に、手軽なミネラル補給に栄養機能食品(マグネシウム)としてにがり分を新発売。

にがりはダイエットに効くということで、人気急上昇した商品群ですが、海水からのミネラルを含み、不足しがちなミネラルを補給するのにも有効な商品です。また、料理に数滴使用することで、煮物の煮崩れを防止するなど、第6の調味料としても、知られています。

当社は、そうしたにがりのミネラル補給・健康の部分にフォーカスをあてて、栄養機能食品として新発売致します。

原料は、福島県いわき市の海水100%。膜濃縮法によりダイオキシンや重金属類の混入の心配もありません。パッケージには減り具合がわかる目盛りをつけ、一滴あたりの栄養成分も明記し、お客様の健康志向に応えます。

商品名	容量	希望小売価格(税込)	発売日
健康にがり	200ml	450円	10月1日

※ 拡販キャンペーンを実施

発売より3万本について、携帯用ミニボトルをつけ、トライアルを促進。