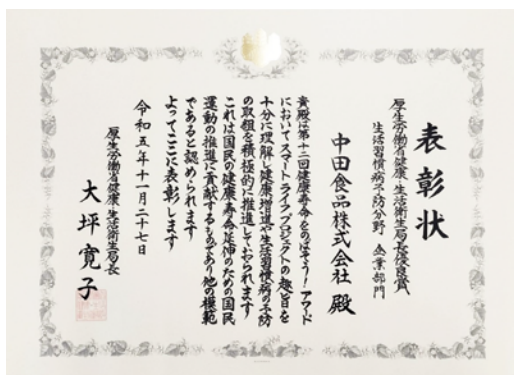


報道関係各位

厚生労働省(スマート・ライフ・プロジェクト)・スポーツ庁主催 「第12回 健康寿命をのばそう!アワード」で 厚生労働省健康・生活衛生局長優良賞を受賞

中田食品株式会社(所在地:和歌山県田辺市、代表取締役社長:中田 吉昭)は、2007年よりスタートした「おいしい減塩梅干しの研究・開発と積極的な市場導入」の取り組みが「第12回健康寿命をのばそう!アワード」において、厚生労働省健康・生活衛生局長優良賞(生活習慣病予防分野 企業部門)を受賞しましたので、お知らせいたします。



■健康寿命をのばそう!アワードとは

厚生労働省及びスポーツ庁は、健康増進・生活習慣病予防、介護予防推進に資する優れた取組を行っている企業・団体・自治体を表彰し、他の模範となる取組を奨励・普及することにより、健やかで心豊かに生活できる社会の実現を図ることを目的とした、「健康寿命をのばそう!アワード」を実施しています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_36484.html

■おいしい減塩梅干しの研究・開発と市場導入の背景

食塩の取り過ぎは高血圧を引き起こし、脳血管疾患や心疾患などの原因になるため、減塩はその予防や管理に効果があると言われています。そうした中で梅干しは、塩分の高い象徴的な食品として取り扱われており、減塩化への取り組みは長年にわたる私どもの大きな課題でした。特に梅干し愛好者の方は適度な塩味を好む傾向にあり減塩した梅干しは美味しくないとの意見が多く、市場に定着することはありませんでした。このような背景の中2007年よりおいしい減塩梅干しの研究・開発と積極的な市場導入に取り組んでまいりました。

■開発から15年の成果と今後について

おいしい減塩梅干しの製法技術が確立し、幅広い販売チャネルで市場導入が進んだことにより、2022年度には減塩梅干しの売上が20億円※超えとなり(相対的減塩量23.7トン)当社調味梅干しの平均塩分は6.5%(2010年比▲2.1%)まで減少。日本食品標準成分表に記載されている梅干し調味漬の塩分7.6%を大きく下回っています。今後も日本の伝統食である梅干しをおいしく減塩する取り組みを継続的にこなってまいります。

※小売価格ベース

■当社の減塩商品一例

- ・おいしく減塩シリーズ 塩分3%（量販店向け商品）

<https://www.nakatafoods.co.jp/product/detail/oishikugenen>



- ・梅ぼし田舎漬 減塩仕込み 塩分6%、はちみつ梅 減塩 塩分3%（自社通販商品）

<https://www.nakatafoods.jp/shop/g/gA0888/>

<https://www.nakatafoods.jp/shop/g/gA1048/>



- ・減塩はちみつ梅 塩分3%（郵便局カタログ商品）

https://www.nakatafoods.co.jp/product/detail/JP_genen_hachi/



■会社概要

商号：中田食品株式会社（英文名）NAKATA FOODS CO., LTD.

代表者名：代表取締役社長 中田 吉昭

所在地：〒646-0292 和歌山県田辺市下三栖1475-130

創業：明治30年（1897年）

資本金：9000万円（昭和37年設立）

事業内容：梅干し・梅酒・梅加工食品の製造・販売

URL：<https://www.nakatafoods.co.jp/>

本件に関する お問い合わせ先

本プレスリリースに関する
お問い合わせ先

中田食品株式会社 営業部 企画開発課 担当：井橋 優花

TEL：0739-22-4155

MAIL：ihashi@nakatafoods.co.jp