

見た目はそのままで驚きのやわらかさ 介護食「ソフトデリ 漬物シリーズ」を、 おいしさそのままで減塩仕様にリニューアル

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、見た目はそのままで驚きのやわらかさ「ソフトデリ 漬物シリーズ」を、塩分をカットしながらも味の物足りなさを感じさせない品質とし、6月1日からリニューアル発売いたします。

また、同時に「ソフトデリ 減塩きゅうり漬」を新発売いたします。

■商品画像

【リニューアル】



減塩赤しば漬

【リニューアル】



減塩つぼ漬

【新発売】



減塩きゅうり漬

商品画像ダウンロード：

http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/softdeli/softdeli_2017aw.html

■リニューアルおよび新発売の背景

「ソフトデリ 漬物シリーズ」は、漬物の「見た目」「味」はそのまま、噛む力が弱くなった高齢の方にも食べやすいように、当社独自の製法でやわらかくしております。2008年の発売以来、社会の高齢化に伴い年々伸長しております。高齢の方が召し上がる商品であり、このたび健康面にも配慮し、減塩仕様にリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、塩分をカットしながらも、旨味をしっかり感じられる味にすることで、味の物足りなさを感じさせない品質としました。

パッケージは、「減塩」等の言葉を入れ、塩分をわかりやすく表現しております。

また種類を増やしてほしいというご要望にお答えし、「ソフトデリ 減塩きゅうり漬」をリニューアルと同時に新発売いたします。

■商品特長

減塩赤しば漬

- ・梅酢でさっぱりと仕上げた、さわやかな味わいです。
- ・日本食品標準成分表七訂「しば漬」と比較して、ナトリウム値が25%以上低減しています。

減塩つぼ漬

- ・鰹と昆布のほどよい旨味で、ご飯が進むおいしさです。
- ・日本食品標準成分表七訂「たくあん漬 塩押しだいこん」と比較して、ナトリウム値が30%以上低減しています。

減塩きゅうり漬

- ・さわやかな青しその風味が、食欲をそそります。
- ・日本食品標準成分表七訂「きゅうり しょうゆ漬」と比較して、ナトリウム値が35%以上低減しています。

■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
ソフトデリ 減塩赤しば漬	100g	オープン 価格	縦 160mm × 横 110mm	常温	120 日
ソフトデリ 減塩つぼ漬					
ソフトデリ 減塩きゅうり漬					

■発売日

2017年6月1日（自然切替）

■販売チャネル・エリア

- ・全国の医療関係の間屋
- ・首都圏・近畿圏の一部小売店で販売
- ・フジッコ 通信販売オンラインショップ

http://www.shop-fujicco.com/front/category/softdeli_top/

〈報道関係者のお問い合わせ先〉

担当者：フジッコ株式会社 マーケティング本部 マーケティング部 福本 浩一（ふくもと こういち）

責任者：フジッコ株式会社 執行役員 マーケティング部長 寺嶋 浩美（てらじま ひろみ）

TEL：078-303-5922 FAX：078-303-5904

〈一般の方のお問い合わせ先〉

フジッコ株式会社 お客様相談室

TEL：0120-078126（受付時間：平日9：00～17：00）

ホームページアドレス：<http://www.fujicco.co.jp>