

おいしい減塩食パンで健康をサポート 「超芳醇 塩分50%カット」を新発売 ～ほんのり甘くもっちりとした食感と旨みのある味わい～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、減塩商品を求めるお客様ニーズに対応し、「超芳醇 塩分50%カット」を2021年4月1日から全国（北海道を除く）で新発売します。

厚生労働省が策定した日本人の食事摂取基準（2020年版）では、食塩の過剰摂取による生活習慣病の発症及び重症化を予防する観点から、成人の食塩摂取目標量が1日あたり0.5g引き下げられました。また、昨年9月に実施された「令和2年度食生活改善普及運動」が「おいしく減塩1日マイナス2g」をテーマの一つとして行われるなど、減塩に対する社会的関心が高まるとともに減塩商品の市場が拡大しています。

当社は、「超芳醇 塩分50%カット」を通じて、減塩という社会課題へ取り組んでまいります。ヤマザキグループの「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」のほか、スーパー、ドラッグストア等のヤマザキ製品取り扱い店で販売されます。

●「超芳醇 塩分50%カット」の3つの特徴

1. 6枚切1枚あたり、約0.45gの減塩

「超芳醇 塩分50%カット」は、現行品「超芳醇」に比べて6枚切1枚あたりで約0.45gの減塩を実現しました。日本人の食塩摂取量の平均値は10.1g^{*1}ですが、日本人の食事摂取基準では、1日あたりの食塩摂取量は、目標量として成人男性7.5g未満、成人女性6.5g未満^{*2}とされています。

2. 湯捏製法によるほんのり甘くもっちりとした食感

「超芳醇 塩分50%カット」は、当社独自の湯捏製法で作られています。湯捏製法とは、小麦粉を一度に捏ね上げる一般的な製法とは異なり、小麦粉の一部をお湯で捏ね、デンプンを糊化させた生地を一昼夜熟成させています。湯捏製法は、もっちりとした食感と、麦芽糖などの小麦が持つ自然な甘みを引き出す効果があります。

3. 自家製発酵種ルヴァンによる旨みのある味わい

「超芳醇 塩分50%カット」は、パン生地に自家製発酵種ルヴァンを使用しています。自家製発酵種ルヴァンは、乳酸菌と酵母の発酵作用により、パン生地に小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出す効果があります。当社は、長年の研究により、従来大量生産のパンには不向きとされてきたルヴァン種を安定的に利用する技術を確立しました。



*1 国民健康・栄養調査報告（令和元年）より

*2 日本人の食事摂取基準（2020年版）より

●日本人の食事摂取基準で食塩摂取量を0.5g引き下げた目標量が設定されました

2020年度版の日本人の食事摂取基準では、食塩の過剰摂取による生活習慣病の発症及び重症化予防の観点から、成人の食塩摂取目標量が1日あたり0.5g引き下げられました。目標量は、成人1日あたり男性7.5g未満、女性6.5g未満と設定されるとともに、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした量として、新たに1日あたり6g未満が設定されました。

また、2021年2月より「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」が厚生労働省で始まりました。検討会は、少子高齢化社会の一層の進展が予測される中、健康寿命の延伸の課題解決に向けて、適切な栄養・食生活を支える食環境づくりを推進することを目的として開催されるもので、減塩の推進を軸として、栄養課題等の取り組みへの検討を行うとされています。

【 製品概要 】

| | | | | |
|----------------|--|------------|------------|--------------|
| 品名 | 超芳醇 塩分50%カット | | | |
| 製品特徴 | 現行品「超芳醇」に比べて塩分50%カットを実現した食パンです。湯捏製法によるほんのりとした甘みともっちりとした食感に加え、自家製発酵種ルヴァンを配合することで、旨みのある味わいに仕上げました。 | | | |
| 発売日 | 2021年4月1日（木） | | | |
| 内容量 | 1斤 (5枚) | 1斤 (6枚) | 1斤 (8枚) | 1/2斤 (3枚) |
| 発売地域 | 全国（北海道を除く） | | | |
| お客様 お問い合わせ先 | TEL 0120-811-114（お客様相談室） | | | |