

2023年2月1日

～塩分を控えたい方や、料理素材として好みの味付けで調理したい方に～

缶詰「さば水煮 食塩不使用」

2023年3月1日（水）新発売

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、缶詰「さば水煮 食塩不使用」を2023年3月1日（水）より全国で新発売いたします。



健康的なイメージが定着している青魚の缶詰（ツナ缶詰を除く）の中でも、サバ缶詰は最も多くのお客さまにご愛用いただいております（※1）。当社はこれまでも定番の水煮、みそ煮、煮付けをはじめ、トマト煮、カレー煮などさまざまな味付けのサバ缶詰を開発してまいりました。

一方、20代以上の男女1,000名で行った調査（※2）では、全体の約6割の方がサバ水煮缶詰を利用したことがなく、そのうち約1割の方が、「食塩不使用であれば使いたい」と回答しています。

このたび、サバ缶詰のラインアップをさらに拡充し、健康のために塩分摂取を控えている方、素材そのものの味を好まれる方、また小さなお子さまをお持ちの方や料理素材として利用されたい方に向けて、調味料や食塩を一切使用していないサバ水煮缶詰を発売いたします。食塩不使用なので、塩分を気にせず缶汁ごとサバの旨みをすべて料理にお使いいただくことができ、好みの味付けを楽しめます。

食の好みが多様化する中、当社はこれからも生活者の声に耳を傾け、人々の豊かなくらしとしあわせに貢献してまいります。

※1 (株)インテージ SRI+データ (SM、CVS、Drug、HC) 2017年~2021年 金額ベース推計販売規模

※2 2022年度 当社調べ

【商品特長】

- ・塩分が気になる方、塩分摂取を抑えたい方におすすめです。
- ・食塩、調味料を使用していないため、料理素材として好みの味で調理いただけます。
- ・旬の時期に漁獲した国産サバを、水のみで加工しました。
- ・マルハニチロ北日本青森工場製造。

【商品概要】

商品名	さば水煮 食塩不使用
内容量	190 g
調理方法	そのまま、好みの調理方法
発売日	2023年3月1日 (水)
発売エリア	全国

【ご参考】

当社さば水煮缶詰ラインアップ



月花さば水煮



さば水煮



機能性表示食品 減塩さば水煮 N
中性脂肪を低下させる

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 コーポレートブランディング部 広報課

メール koho@maruha-nichiro.co.jp