

～「地の恵み スパイス&ハーブ」の可能性を追求～  
エスビー食品 減塩への取り組み

スパイスやハーブが持つ香りや辛みを活かした  
減塩に対する当社取り組みのご紹介

エスビー食品(株)は企業理念である「食卓に、自然としあわせを。」のもと、生活習慣病の予防を目的とし、「スパイス&ハーブ」による「減塩」に取り組んでいます。減塩に対する消費者意識が高まりつつある中、一人当たりの食塩摂取量は減少傾向にあるものの、厚生労働省の目標量(成人男性 8.0g未満、成人女性 7.0g未満\*)を上回っています。

\*厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」より

当社はスパイスやハーブが持つ香りや辛みを活かしたアプローチで、適正な塩分量でおいしい減塩料理をご提案しており、その一環としてこの度2017年4月27日(木)～29日(土)に東京ビッグサイトで開催される「ふれあいクッキング☆スタジアム」に出展します。

「ふれあいクッキング☆スタジアム」

第10回ホビークッキングフェア2017 特別出展

第6回 ふれあいクッキング☆スタジアム

「ふれあいクッキング☆スタジアム」は日本食糧新聞社(ふれあいクッキング局)が企画運営し、「食卓をより楽しく、より豊かに、よりおいしく！」を合言葉に、市販食品を上手に活かした楽しい調理シーンやアイデアを提案する新しい食の体験イベントです。

今回、初出展となる当社は「スパイスとハーブの香りでおいしい減塩料理を」をテーマに、料理教室や体験試食などを通しておいしい減塩料理をご提案します。

■当社出展概要

・「ふれあいクッキング料理教室」

ふれあいクッキング料理教室は当社の商品を使ったレシピをもとに、商品の特徴や利用方法を日本食糧新聞社ふれあいクッキング局の専任講師が特設キッチンステージでプロモーションする体験型の料理教室です。当社は出展社の1社として「スパイスとハーブの香りでおいしい減塩料理を」をテーマに料理教室を行います。

<実施概要>

- ・実施回数：1日1回×3日間(予定) ※1回あたり40分予定
- ・募集人数：各回48名(定員制)
- ・実施場所：ふれあいクッキング☆スタジアム特設キッチンステージ
- ・実施メニュー：赤缶カレー粉を使った肉野菜カレー炒め



【赤缶カレー粉】



【試食メニュー】  
肉野菜カレー炒め

(一例) ※イメージは実際の展示物と異なる場合があります

## ・「PR ブース出展」

ふれあいクッキング☆スタジアム 特設キッチンステージに近接した場所で、当社 PR ブースを出展します。「スパイスとハーブの香りでおいしい減塩料理を」テーマに、マジックソルトを活用した減塩料理の体験試食を行います。

### <出展内容>

- ・試食メニュー：マジックソルトのチキンソテー
- ・試食：50名様×1日4回
- ・「香りとスパイスができること PROJECT」の紹介（パネル掲出）
- ・減塩リーフレットの配布
- ・Web 動画「妻の小さな挑戦に密着したドキュメンタリー」の放映  
等を予定



【マジックソルト】



【試食メニュー】

マジックソルトのチキンソテー

(一例) ※イメージは実際の展示物と異なる場合があります

## ■第10回ホビークッキングフェア2017 特別出展 第6回「ふれあいクッキング☆スタジアム」概要

・イベント名：	ふれあいクッキング☆スタジアム
・企画運営：	日本食糧新聞社（ふれあいクッキング局）
・開催日：	2017年4月27日（木）～29日（土）の3日間 10:00～18:00（最終日は17:00まで）
・来場対象：	一般消費者（主婦、ファミリー層）、食品業界関係者
・来場者数：	2016年実績 207,373人
・会場：	東京ビッグサイト 東4ホール 「ホビークッキングフェア」内特設会場
・公式サイト：	<a href="http://hit-food.net/">http://hit-food.net/</a>

## その他、当社の減塩に対する取り組み

### ■香りとスパイスができること PROJECT

人々が抱えている「食の悩み」に、カレー粉の力で挑戦する「香りとカレーができること PROJECT」を2015年に立ち上げ Web サイトを公開しました。そして今春、カレー粉だけでなくスパイスやハーブ全体へ提案を広げた「香りとスパイスができること PROJECT」を公開。“減塩料理おいしくしたい！”というテーマで各種コンテンツを紹介し、また女子栄養大学生涯学習講師である弥富（いやどみ）秀江先生とのコラボレーションによる減塩リーフレット「スパイスとハーブで減塩料理をおいしく！10レシピ」などを制作しています。

#### ◆「香りとスパイスができること PROJECT」Web サイト（減塩料理おいしくしたい!）

URL：<https://www.sbfoods.co.jp/aroma-spice/genen/>

内容：

#### <妻の小さな挑戦に密着したドキュメンタリー動画>

濃い味を好むご主人の健康を心配する奥様が、減塩料理であることを明かさずにスパイスやハーブを活用し、おいしい減塩料理を作ることにチャレンジした密着ドキュメンタリー動画です。

#### <スパイスとハーブの香りでおいしい減塩料理>

塩分をおさえて、その分スパイスやハーブの香りなどで、おいしくて、しかも体にうれしい料理はできないか、という思いで管理栄養士の弥富（いやどみ）秀江先生と一緒においしい減塩料理にチャレンジしました。



【香り&スパイスができること PROJECT】  
Web サイト トップイメージ



【妻の小さな挑戦に密着したドキュメンタリー】動画イメージ



【リーフレット】  
スパイスとハーブで減塩料理を  
美味しく! 10 レシピ

## ■産学連携企画（女子栄養大学とのコラボレーション）

女子栄養大学監修の元、減塩料理に挑戦していただくためのツールとして減塩料理のコツや、スパイス&ハーブを活用した減塩レシピを紹介したリーフレット「スパイス&ハーブの減塩手帖」を制作。店頭や各種イベントでの配布を通してお客様への提案活動を行っています。女子栄養大学とコラボしたリーフレットは第二弾が今月登場する予定です。

<リーフレット概要>

- ・第一弾：スパイス&ハーブの減塩手帖
- ・第二弾：本生でつくろう 減塩レシピ



【スパイス&ハーブの減塩手帖】 【本生でつくろう 減塩レシピ】

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-3-2 八丁堀ハーブテラス

TEL: 03-6810-9790 URL: <https://www.sbfoods.co.jp/>