

**国立循環器病研究センターが認定！
「かるしお認定 お弁当」、「かるしお認定 濃縮八方だし」販売開始**

平成 27 年 1 月 29 日

独立行政法人国立循環器病研究センター
株式会社グローバル・アイ
デリケア株式会社
マエカワテイスト株式会社

株式会社グローバル・アイ（大阪市 代表：田崎和弘）は、独立行政法人国立循環器病研究センター（大阪府 略称：国循）が、「かるしお認定基準」に基づいて、食品事業者から申請のあった製品の審査を実施し、基準を満たした製品に対して「かるしおマーク」の表示を認める「かるしお認定制度」を 2015 年 1 月より開始したことに伴い、その認定第一号として、商品を企画。「かるしお認定弁当」（製造販売：デリケア）が 1 月 31 日より、「かるしお認定 濃縮八方だし」（製造販売：マエカワテイスト）が 2 月 10 日より販売開始されます。

「かるしお認定弁当」は、デリケア株式会社（茨木市 代表：鉄村壽龍）が製造し、大丸百貨店梅田店において販売します。

「かるしお認定 濃縮八方だし」は、実際に国循で提供されている献立レシピを家庭でも手軽に調理し、提供できるようにするために、マエカワテイスト株式会社（姫路市 代表：前川隆嗣）が製造し、からだデリ*通販サイト (<http://karadadeli.com/>) および大丸百貨店梅田店にて発売します。

国循では、長年培ってきた知的資産を活かし、「国循の美味しい！かるしおレシピ」、「続 国循の美味しい！かるしおレシピ」（セブン&アイ出版）を出版してまいりました。各種 TV 番組・新聞・雑誌で取り上げられたほか、累計 33 万部のベストセラーとなり、塩を軽く使ってうまみを引き出す、新しい減塩の考え方（1 食塩分 2g 未満、500kcal 台のバランス献立）として一躍脚光を浴び、中高年を中心に多くの消費者の支持を得ています。

国循、グローバル・アイ、デリケア、マエカワテイストは本商品の販売を通じて、食生活の適塩に対する正しい認識を広めるとともに、国民が健康で一生涯をすごせるよう、食生活の改善を目指し、循環器病予防に資するよう協力し、取り組みを進めてまいります。

【本件に関するお問合せ】

●プロジェクトについて

国立循環器病研究センター
株式会社グローバル・アイ

知的資産部 長谷川 電話：06-6833-5012

営業推進 平野 電話：06-6533-8877

●商品について

デリケア株式会社

鉄村 電話：072-630-2788

マエカワテイスト株式会社

上山 電話：079-296-3927

「かるしおの認定基準(抜粋)」 ※詳細は別添をご参照ください

<必要基準>

- 他の食品に比べて食品 100g(液状の場合 100ml)あたりナトリウムが 120mg 以上減少していること。
- 対照品と比べて同等レベル以上に美味しいこと。
- 外観(栄養表示・パッケージデザイン・商標の使用方法等)について適切であること。

<推奨される基準>

- (調味料類の例) 平均的市販品より 30%以上塩分カットしたもの。(カリウム塩等不使用が望ましい)

食品業界におけるかるしお認定マークのメリット

- わかりやすいマークで、減塩製品である付加価値をアピールできます。
- かるしお認定を得ることで、自社製品を認定製品として訴求できます。
- 国立循環器病研究センター認定 とパッケージ等に記載することができます。
- 健康な食生活への社会貢献を通じて、企業イメージの向上につながります。

【認定マーク】



塩分量を見える化する「計量スプーン」をモチーフに、「かるしお」というワード自体をマーク化。

かるしおプロジェクト(減塩プロジェクト)を国民に広く啓発するために、認定マークとしての役割を持ちながら、コミュニケーション等でも広く活用できるわかりやすいデザインとなっています。

(かるしおマーク：商標出願中)

※かるしおマークは食品選択の目安とするものです。認定された製品は、特定の効能効果を示すものではありません。

かるしおマーク HP

<http://www.ncvc.go.jp/karushio/mark/index.html>

【からだデリ】



「からだデリ」(商標出願中)は医療機関の献立・レシピに基づいたお弁当、食品を全国の生活習慣病、在宅療養者、健康に関心のある方にお届けするグローバル・アイのブランドです。

からだデリサイト

<http://karadadeli.com/>