

持ち帰り鮨「京樽」がシャリを“30%減塩” ～3種類の酢を独自に配合し、美味しさはそのまま～

2015年6月4日

株式会社京樽

持ち帰り鮨店「京樽」、江戸前鮨専門店「すし三崎丸」、回転寿司店「海鮮三崎港」などを展開する株式会社京樽(本社:東京都中央区日本橋 代表取締役社長:森下 裕一、以下京樽)は、2015年6月11日(木)より持ち帰り鮨「京樽」全店で現在使用の酢飯から塩分を30%カット(当社比)した「減塩シャリ」に切り替えます。

2015年「日本人の食事摂取基準」(厚生労働省)が改定され、生活習慣病の予防を目的とし食塩摂取の目標量が引き下げられました。また、消費者の健康志向への高まりからも、減塩化への要求は今後強まると想定されます。そこで喫食時に醤油をほとんど使用しない上方鮨に着目し、減塩シャリに切り替えることにしました。

■オリジナルブレンドの酢とこだわりの出汁で「美味しさそのまま、30%減塩」(※当社比)

減塩商品は一般的に「味が薄く満足感に欠ける」イメージがありますが、「減塩シャリ」は、酸味の改善及び、出汁感の向上などの工夫を行い、塩分を減らしながらも、美味しさを追求しています。

酸味の改善には、米酢と粕酢(2年熟成粕使用)をベースに、隠し味として玄米黒酢を使用。3種類の酢を独自に配合して、うま味とコクをあわせ持つシャリに仕上げました。

出汁感の向上には、昆布と椎茸から抽出した出汁を配合。減塩によるうま味低下を改善し、出汁感と香りにこだわりました。

■ 減塩シャリ記念商品を期間限定で販売

「減塩シャリ」への切り替えにあわせ、持ち帰り鮨「京樽」全店で記念商品を期間限定で販売します。

醤油をつけずにお召し上がりいただける上方ちらし、伊達巻、ます鮨、干びょう巻の詰合せで、減塩シャリの美味しさをお楽しみいただけます。



商品名：減塩シャリ記念商品「ききょう」
価格：555円(税別)
販売店舗：持ち帰り鮨「京樽」全店
販売期間：6月11日(木)～6月19日(金)

「京樽」ではこれからも、食を通じて、おいしさと健康と楽しさを提供してまいります。

シヤリの塩分
30%
※当社比
カット

美味しさ、
そのまま

減塩シヤリ

玄米黒酢入り特製ブレンド酢
昆布と椎茸のうま味でだし感アップ

※商品によって減塩率は異なります。(30%減塩は数値部分のみです)

■株式会社京樽 会社概要■

所在地：東京都中央区日本橋 3-13-5 KDX 日本橋 313 ビル

代表：代表取締役社長 森下 裕一

創業：昭和 7 年(1932 年)

設立：昭和 25 年(1950 年)

事業内容：フードサービス業

◆テイクアウト事業 上方鮎、江戸前鮎、弁当、総菜等の製造販売

◆イートイン事業 江戸前鮎店、回転鮎店等の経営

◆その他事業 外商、外販卸し、パーティ運営ほか

URL：<http://www.kyotaru.co.jp/>

～ 本件に関するお問い合わせ先 ～

株式会社京樽 販売促進部 宣伝企画担当 高橋

TEL 03-6202-5075 / FAX 03-3271-0196