

2024年度

株式会社マルヤナギ小倉屋

行動目標	
取り組む課題	食塩（ナトリウム）の過剰摂取
中長期的な目標	昆布佃煮製品の塩分低減に取り組む
行動計画	昆布佃煮食品の塩分削減として、「椎茸昆布」の塩分ダウンに着手する。 ①椎茸昆布の塩分を（現行品）7.1 g /100 g →（リニューアル品）4.3 g /100 g へ、11月20日～リニューアル実施する。 ②塩分を抑えた椎茸昆布が市場でどのように受け入れられるか。また受け入れられるよう売り場での活性化策を実施。
実施期間	2022年11月～2031年3月（状況に合わせて実施）
評価指標（KPI）	椎茸昆布佃煮（塩分4.3%）の市場定着（販売前年比100%の達成）
評価指標の直近の数値	前年度販売数量は非開示（販売戦略に関する情報のため）
評価指標のモニタリング手法	年に一度下記内容を確認実施 椎茸昆布の販売数量前年比較
中長期的な目標 行動計画の背景・理由 現状の課題認識	弊社では「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、当社商品の主原料である昆布や豆など日本人が古くから食べてきた伝統食材が持っている健康価値やおいしさを、時代にあった形で次の世代へ伝えていくことに取り組んでいます。 佃煮は、ご飯のお供として日本人に愛されており、ミネラルや食物繊維を含む昆布を「食べる」ことのできる食品ですが、一方で塩分が高いと敬遠される方もいらっしゃいます。 昨今の健康志向の高まりの中、塩分摂取を意識する方も増え、食べたい！と思いながらも塩分の摂取量が気になり佃煮を避けてしまっている方、食べる量を抑えているといった方に、安心して召し上がっていただける佃煮商品をお届けできれば、おいしさも健康も諦めない食卓のお手伝いができと考えています。

実績報告

実績報告日

2025年6月30日

取組実施期間

2024年4月～2025年5月

実績

- ①椎茸昆布佃煮の塩分低減のリニューアル実施有無
実施済み
- ②- 1 椎茸昆布佃煮（塩分4.3%）の市場定着
国内産昆布原料の漁獲量の減少により市場環境は厳しさを増しておりますが、販売数量は一定の水準を維持しております。
- ②- 2 減塩商品の市場定着に向けた売り場での活性化策の実施有無
椎茸昆布佃煮が導入されている全国のスーパー・小売店でPOPを使用した活性化を実施。

実績等の補足説明

—

今後の計画とその理由

—