

参画事業者 取組目標

業種	食品製造	食品流通		食品製造		食品流通	
フリガナ	カブシキガイシャオオハマ	セイカツキョウドウクミアイコープコウベ		バンシュウチョウミリョウカブシキガイシャ		カブシキガイシャローソン	
事業者名	株式会社O-HAMA	生活協同組合コープこうべ		播州調味料株式会社		株式会社ローソン	
所在地	〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通4-124	〒658-8555 兵庫県東灘区住吉本町1丁目3番19号		〒670-0811 兵庫県姫路市野里948番地		〒564-0063 大阪府吹田市江坂町1-13-33 進和江坂ビル9階	
サイトURL	https://o-hama.jp	https://hakarutaisetsu.kobe.coop/		https://bansyu-chomiryo.co.jp/		https://www.lawson.co.jp/	
課題	①食塩の過剰摂取	①食塩の過剰摂取	②高齢期の低栄養（適正なエネルギー、たんぱく質の摂取）	①食塩の過剰摂取		②高齢期の低栄養（適正なエネルギー、たんぱく質の摂取）	
（ア）取組の背景・理由、現状の課題認識	兵庫県尼崎市にて1973年より51年間、和食料理店を営んでおり、創業当時から手作りしていたオリジナルレシピのポン酢を2007年より発売し今に至ります。 このポン酢は、減塩対策にはびったりの調味料ですので、今後、兵庫県の健康・栄養課題である「食塩の過剰摂取」に対し、できることから着実に取り組んでいきたいと考えます。当社のできることにしまして、ポン酢を使った減塩料理をホームページやSNSにて発信し、たくさんの方々にお手軽、気軽に美味しい減塩料理を作っていただけるよう、皆様の健康的な食生活のお手伝いができるよう努めます。	組合員の食習慣調査を実施を通じて、日本の栄養・食生活と健康に対する課題の一つに位置付けられた「食塩（ナトリウム）の過剰摂取」の傾向がみられました。	兵庫県の健康・栄養課題である「高齢期の低栄養」に対し、アンケート等を通じてフレイルの啓蒙に取り組んでいます。	塩分摂取量については厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2020年版）策定検討会」によりますと、成人男性で、7.5g/日未満、成人女性では、6.5g/日未満、高血圧及び慢性腎臓病（CKD）の重症化予防のためには成人男女とも6.0g/日未満へ下方修正されるなど、疾病予防と健康維持の観点より塩分摂取量により厳しい目標値を設ける動きもあり、昨今の健康ブームと合わせ食事の面では「減塩」というキーワードが社会全体に浸透しています。しかし、一般の消費者は「減塩」は「美味しくない」との認識であり、減塩の意欲はあっても行動（食事）を起こすことができていないのが実情であります。日々の食事は我々人間にとって必要不可欠であり、また食事の内容を健康的にかつ美味しく改善できることが現代社会から強く望まれています。このような課題を解決するため、当社では力強い味を有するアミノ酸調味料を「美味しく減塩できる食品素材」として活用できないか、取り組みを開始しています。		高齢者の低栄養に関し、当社としてできることから取り組んでまいります。グループ理念である「私たちはみんなと暮らすマチをしあわせにします」を実現すべく、県内にある店舗網を活かして、マチの皆様への高齢者の栄養に関する情報をお届け・周知を行いマチ全体をしあわせにできるよう努めます。	
（イ）取組目標	当社のポン酢を使い『減塩』に着目したレシピを開発する。『ポン酢を使った減塩レシピ100』として2027年12月までに公開する。 ※減塩レシピとは・・・1食あたり食塩相当量2.5g以下のものを指す。	「減塩」への関心度の向上	フレイル予防の理解度の向上	減塩しても美味しさを維持できることを目標に、自社粉末アミノ酸調味料を主原料とし既存商品よりも食塩相当量を減らした※1「ていみ（呈味）※2を強化する新しい調味料」を1件開発します。 ※1食塩相当量について、既存商品（既存の粉末アミノ酸）は55%であり、新しい調味料の目標値としては20%以下を目指す。 ※2ていみ（呈味）…味覚で感じる成分。具体的には、甘み、塩見、酸味、苦味、うま味等を指す。	減塩に対する情報発信を目標に、自社開発した減塩調味料を使用した「減塩レシピ（減塩前レシピの食塩相当量30%カットを目標）」を5件開発し、当社ホームページに掲載します。	低塩化技術の普及を目標に、自社低塩化装置を用いた「減塩調味料」を1件開発します。	プロジェクトの目的・目標などに沿って、消費者向けに高齢者のフレイルに関する啓発活動を行うと共に、その周知を図ります。
（ウ）行動計画	当社のポン酢を使い『減塩』に着目したレシピを開発する。100レシピを開発する。『ポン酢を使った減塩レシピ100』として2027年12月までに公開する。 ※減塩レシピとは・・・1食あたり食塩相当量2.5g以下のものを指す。	組合員活動、情報デジタルツールを活用し、「減塩」「減塩」の啓蒙を図る。	組合員活動、情報デジタルツールを活用し、「フレイル予防」の啓蒙を図る。	・第1段階(2024～2025年) 調味料製造用レシピ開発 ・第2段階(2025～2026年) 展示会等で新商品提示、上市	・第1段階(2024～2025年) 減塩レシピ開発 ・第2段階(2025～2026年) 随時ホームページへ掲載	・第1段階(2024～2025年) 調味料製造用レシピ開発 ・第2段階(2025～2026年) 展示会等で新商品提示	消費者向けの高齢者のフレイルに関する啓発活動のサポートを実施。社内にて、高齢者のフレイルに関する勉強会を実施
（エ）目標設定	現状値：0 目標値：100	非公開	非公開	現状値：0件 目標値：1件	現状値：0件 目標値：5件	非公開	2025年9月までに設定する。
（オ）実施期間	2024年～2027年	2025年～2030年	2025年～2030年	2024年～2026年3月	2024年～2026年3月	2024年～2026年3月	2024年～2035年
（カ）その他		食とくらしの情報を正しく学び、分かりやすく伝えることで、誰もがいきいきと自分らしく暮らせる場づくりを行いより良いくらしの選択肢を広げます。笑顔あふれる食卓づくりを提案する、情報があふれる今だからこそ正直・誠実にわかりやすいカタチで伝える 誰もが利用しやすい「場」づくりをすすめることで、「健康づくり」のきっかけづくりをすすめていきます。	食とくらしの情報を正しく学び、分かりやすく伝えることで、誰もがいきいきと自分らしく暮らせる場づくりを行いより良いくらしの選択肢を広げます。笑顔あふれる食卓づくりを提案する、情報があふれる今だからこそ正直・誠実にわかりやすいカタチで伝える 誰もが利用しやすい「場」づくりをすすめることで、「栄養課題解決」のきっかけづくりをすすめていきます。	・国際フロンティア産業メッセ2024出展済み ・国際フロンティア産業メッセ2025出展予定 ※国際フロンティア産業メッセ2024のURL参照 https://www.kobemesse.com/			