

## 「流水麺®」うどん、「健美麺®」食塩ゼロ本うどんが 「JSH減塩推進10年アワード」受賞

シマダヤ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 木下紀夫)は日本高血圧学会、同 減塩・栄養委員会が認定する「JSH減塩推進10年アワード」において、下記商品がアワードを受賞いたしました。

### 記

#### 1. JSH減塩推進10年アワードについて

日本高血圧学会、同 減塩・栄養委員会が紹介する「食塩含有量の少ない食品」(JSH減塩食品リスト)の内から、この10年(2013-2022年)の間に様々な分野で減塩食品の普及に大きく貢献した企業の製品に対するアワードです。

#### 2. 受賞商品(受賞分野:うどん(ゆで))

##### (1)「流水麺®」うどん 2人前

さっと水でほぐすだけで食べられる、ゆでる必要のないうどんです。国産小麦粉を使用し、もちっとした食感とつるつとした喉ごしが楽しめます。  
2014年春より食塩使用量を抑えて発売しております。



##### (2)「健美麺®」食塩ゼロ 本うどん 1食、3食

国産小麦粉を使用し、うどん本来の食感を食塩ゼロで実現しました。15日間保存可能です。  
1食タイプと3食タイプの2種類を発売しております。(写真は3食タイプ)



#### 3. 当社の減塩への取り組み

減塩市場はこの10年間で拡大しています。当社は、食塩を気にされているお客様でもおいしい麺を食べていただきたいと考え、2012年から減塩商品を発売するなど、減塩への取り組みを行ってまいりました。

シマダヤ株式会社は、これからもより多くのお客様に減塩商品をお届けできるよう努力してまいります。

以上

#### 〔お問合せ先〕

シマダヤ株式会社 お客様相談室

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-33-11

フリーダイヤル 0120-014303

受付時間 9:00~17:00(土日・祝日を除く)

URL <https://www.shimadaya.co.jp>