

1. 製品概要：

(1) ブランド名：「やさしお」

(2) カテゴリー名：健康塩

(3) 特長：1) おいしさそのままに、塩分(ナトリウム分)を1/2カットした、体にやさしい塩ですので、塩分のとり過ぎを気にすることなく、おいしく、毎日の食事が楽しめます。
2) 瀬戸内地方・備前岡山の海水から作った塩に、カリウム塩を加えて仕上げた、まるやかな味わいの塩です。(カリウムは果物や野菜に多く含まれる成分です。)
3) 使いやすいさらさらタイプなので、いつもの料理にこれまでの塩と同じようにお使いいただけます。

(4) デザイン：健康イメージを想起させ、かつ、塩の売場でも目立つグリーンをメインカラーとし、従来の塩にはない、健康塩「やさしお」のオリジナリティを表現しました。

(5) ターゲット：家族のために塩分を控えたい主婦

(6) 容量・荷姿：90g瓶(×10中装×6外装)
180g袋(×10中装×4外装)

(7) 賞味期限：年月日で表示

2. 発売日：2007年8月20日(月)

3. 発売地域：全国

4. 広告・販促活動：1) 2007年10月より、TV広告を大量投入し、健康塩「やさしお」の発売を大々的に告知していきます。
2) 2007年8月より、おいしさを実感してもらうため、枝豆など生鮮食品へのパックオンによる100万人サンプリングを実施し、トライアルを喚起します。

γ-PGA (ポリグルタミン酸) とは

ポリグルタミン酸とは、納豆のネバをつくっている成分で、アミノ酸の1つであるグルタミン酸が長くつながったもの(30~5000個結合したもの)です。

味の素KKIは、独自の技術で、納豆菌の培養液から高純度の天然型のポリグルタミン酸を製造しています。