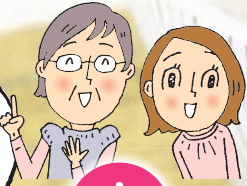


大好評! **開発商品** 減塩シリーズ第2弾!!

2026年
7月4回 **KITCHEN MEMO**

減塩さばが
おいしかった!
ほかの魚も食べたい!



の **声** に応えて!

配送センター 鶴見支所開発

減塩でもおいしい

紅 鮭

新登場



鶴見支所
東川

2025年3月に開発した
減塩さばが好評で、
「他の魚種もほしい!」の
声より開発がスタート!

減塩※でもおいしい理由は…

※現行企画がある
塩紅鮭(甘口)は
塩分約1.6%



まろやかな塩味
沖縄の海水を
使った塩 **青い海**

うまみ成分グルタミン酸
昆布エキス

に漬け込むことで、

塩分を減らして、うまみをプラス!



鶴見支所
佐久間

減塩でも物足りなさを感じない味付け
を目指しました!

職員が組合員さんや自分の
家族を思い浮かべながら、
しっかりとおいしさを感じ
られる味付けを目指して、
試食を繰り返しました。



味の濃さは
みんなで投票して決定!

健康のために減塩を
選んでいるけど、
物足りない…
減塩でもおいしい
魚がほしい!

小田
鶴見支所



そんな方にこそ
食べてほしい一品です!

減塩でも、ごはん
と一緒に食べられる
味付けです♪



鶴見支所
田村

クッキングシートを敷いた
フライパンで焼けます

1切
約60g/
2切

NEW
新
開発商品

フライパン ロシア・アメリカ産

44 冷凍 8月3日 川喜

減塩紅鮭切身(昆布仕込み) 120g(2切)

沖縄の海水のみを使用したほのかな甘み特徴の食塩と昆布エキスを合わせた塩
水に漬け込みました。

塩分
約1.2%

1切あたり
本体 498円
税込 538円

(125kcal・食塩相当1.2g/100g)

今回もご協力いただいたのは「川喜」さん!

組合員さんの「減塩の鮭を食べたい!」の声にお応えし、
今回も鶴見支所の皆さんと一緒に開発いたしました。
「減塩でも美味しい」をコンセプトに試作を繰り返し、
自信を持ってお届けできる商品に仕上がりました!
昆布エキスと沖縄の海水を使った塩「青い海」を使用
した塩水に漬けているので、紅鮭本来の旨みを
引き出しています。ぜひ一度食べてみてください!



川喜 川井さん