マチの ほっとステーション
LAWSON

2022
健康経営優良法人
Health and productivity
ホワイト500
6 年連続認定

報道関係各位
2022 年 9 月 12 日

北海道大学病院、日糧製パン株式会社と共同開発した減塩パン
「塩を加えずに焼き上げたロールパン 2 個入」発売
9 月 13 日(火)から北海道のローソン店舗で

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信)は、北海道大学病院(札幌市北区、病院長:渥美 達也)、日糧製パン株式会社(本社:札幌市豊平区、代表取締役社長:吉田 勝彦)と共同開発した、食塩不使用(※1)の「塩を加えずに焼き上げたロールパン 2 個入」(税込 181 円)を、2022 年 9 月 13 日(火)から北海道のローソン店舗(679 店:2022 年 7 月末時点)で発売いたします。北海道大学病院が商品の監修をしたのは初めてです。 (※1)食材に元来含まれるナトリウム値を除く

「塩を加えずに焼き上げたロールパン 2 個入」(税込 181 円)

今回発売する商品は、食塩を使用せずに製造し、塩分 80%(※2)をカットしたロールパンです。北海道大学病院の監修の下、日糧製パン株式会社とローソンの 3 者で 1 年以上試作を繰り返し、開発しました。原材料の混合や発酵時間など製造工程を工夫することで、食塩不使用でも美味しく仕上げました。北海道産小麦等を使用したロールパンで、全粒粉入り生地をふんわりと焼き上げています。今後は北海道大学病院で病院食として提供することも検討してまいります。
(※2)日本食品標準成分表 2020 年版の全粒粉パン(100g 当たり)と比較

日本人の 1 日あたりの塩分摂取量は、世界保健機関(WHO)が推奨する世界基準の目標値 5.0g(※3)の約 2 倍の 10.1g(※4)です。塩分の過剰摂取は、高血圧やがんの発症等のリスクにつながるとされており、厚生労働省が設定した 2020 年版の「日本人の食事摂取基準」では、成人 1 日あたりの平均目標量は 6g 未満となっています。
(※3)2012 年設定、(※4)令和元年「国民健康・栄養調査」より

ローソンは、糖質を抑え「たんぱく質」や「乳酸菌」を摂取できる「ブランパン」や食物繊維を摂取できる「もち麦おにぎり」など、健康志向の商品を開発してきました。また、この数年間、調理工程の見直し、だしや食材の旨みの活用、醤油やソースの食塩を減らす工夫などで減塩に取り組んできました。新型コロナウイルス感染症の影響により、日々の生活の中で健康への意識が高まる中、ローソンは今後も商品を通じて皆さまの健康サポートを目指してまいります。

【この資料に関するお問い合わせ先】
株式会社ローソン 広報部 TEL:03-5435-2773
東京都品川区大崎 1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー