



業界初！糖質ゼロ（※）の調理済みおでん商品

糖質ゼロおでん

2017年3月1日（水）より全国で発売

※栄養表示基準に基づき、100gあたり0.5g未満を「糖質ゼロ」としています。

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、社長：村上健）では、業界初の糖質ゼロを実現した調理済みおでん商品「糖質ゼロおでん」を2017年3月1日（水）より全国で発売いたします。



近年、練り製品市場においても塩分カットや糖質オフなど健康志向を訴求した商品が増えている中、糖質摂取が気になる方や、健康上通常のおでんを食べることができない方へ向けて、業界初となる「糖質ゼロ」の調理済みおでんを開発いたしました。

「糖質ゼロおでん」は“糖質ゼロ”を実現しながら、かつおと昆布の風味をきかせただしと具材から出るだしで旨みを効かせ、海老つみれや鶏むね肉等の6種の具材で、通常のおでんと変わらないおいしさと食べごたえのある商品に仕上げました。

カネテツデリカフーズは今後も、「おいしさココロとカラダに」をスローガンに、多様化する健康志向へ向けた商品の提案をおこなっていきます。

●商品特長

【特長1】“糖質ゼロ”でもおいしい「だし」


「糖質ゼロ＝味が薄い」というイメージを覆すため、かつおと昆布の風味をきかせただしと、具材（海鮮つみれ、しいたけ、鶏むね肉）から出るだしでしっかりと旨みのあるだしに仕上げました。

【特長2】“糖質ゼロ”でも食べごたえのある具材

低糖質のえびといかを配合した「海鮮つみれ」や低糖質食材として人気の「鶏むね肉」を使用。その他、たまご、こんにゃく、しいたけ、たけのこの計6種の具材で、糖質を抑えながらもおいしく、十分な食べごたえのあるおでんに仕上げました。

商品概要

販売エリア：全国

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
糖質ゼロおでん	326g	オープン 価格	2017年3月1日	
	商品特長 海鮮つみれ、鶏肉等の具材を配合し、旨みのあるだしで糖質ゼロでも満足感のある調理済みおでんです。			

カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業。1990年には全商品合成保存料無添加を実施、さらに2006年JSAによるISO22000の認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組み、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気で魚肉練り製品を製造する特許製法を取得するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。2015年、JR新大阪駅構内に、直営店舗 ねりものの殿堂「ネルサイユ宮殿」をオープン。2016年3月、創業90周年を迎えました。

商品に関するお問い合わせ先

カネテツデリカフーズ株式会社 お客様係
TEL 0120-227379 / 午前9時～午後5時（土・日・祝日をのぞく）
ホームページ <http://www.kanetetsu.com/>