

## モスバーガーの「和風ドレッシング<減塩タイプ>」が 「第3回 JSH 減塩食品アワード」金賞を受賞

株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区）が展開するモスバーガーの「和風ドレッシング<減塩タイプ>」※1が、2017年5月14日（日）、特定非営利活動法人 日本高血圧学会 減塩委員会の主催する「第3回 JSH 減塩食品アワード」において金賞を受賞しました。

※1「こだわり野菜のサラダS 和風ドレッシング<減塩タイプ>」と「こだわり野菜のサラダL 和風ドレッシング<減塩タイプ>」についています。

### ■JSH 減塩食品アワード

本アワードは、特定非営利活動法人 日本高血圧学会の減塩委員会が紹介する「食塩含有量の少ない食品」（JSH 減塩食品リスト）の中から「減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品」に「JSH 減塩食品アワード」が授与されています。

### ■当社受賞商品 「和風ドレッシング<減塩タイプ>」

サラダに使用している「和風ドレッシング<減塩タイプ>」は、2016年5月にリニューアルし、しょうゆベースに、かつお節や昆布の旨味をかき混ぜオニオンの風味を加えることにより、おいしさはそのままに、従来品に比べ塩分を約25%減らすことが可能になりました。ドレッシング1袋（12ml）あたりの食塩相当量は0.53gです。



### ■授賞式の様子



【当社 太田商品本部長（左）受賞時の様子】



【他の受賞者とともに】

### ■今後の取組

サラダを含めた他商品とのバランスのとれた食事提案を行うとともに、ハンバーガー類を含めたメニュー全体での減塩も検討してまいります。

モスフードサービスでは、「おいしさ、安全、健康」という考えを大切にした商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。当社はおかげさまで、今年で創業45周年を迎えました。創業以来守り続けるアフターオーダー方式や、日本の食文化を大切にした商品開発などを通じ、今後も経営ビジョンである「食を通じて人を幸せにすること」を実践していきます。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389

<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900