

従来品に比べ 25%減塩
「和風ドレッシング」を減塩タイプに変更
～5/17（火）世界高血圧デーに、各店先着 50 名様に無料配布～

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役会長兼社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）は、2016年5月9日（月）までに順次、全国のモスバーガー店舗にて、サラダ※₁に使用している「さっぱり和風ドレッシング」を減塩タイプのものに変更します。

※₁『ごちそうサラダ「スモークチキンとにんじん・パプリカのマリネ」ライ麦パン付き』と『にんじん・パプリカのマリネサラダ』を販売しています。

近年の健康志向の高まりもあり、モスバーガーでは創業から続く「医食同源」※₂の考えのもと、さまざまな取り組みを進めてきました。2015年3月には、パティ（肉）の代わりに大豆由来の植物性たんぱくを使用した「ソイパティ」※₃を登場させ、2016年3月からは従来品の約半分のカロリーに抑えた「カロリーーフマヨネーズタイプ」を導入しています。今回こうした取り組みの一環として、現在、サラダに使用している「さっぱり和風ドレッシング」を従来品より25%塩分を抑えた減塩タイプに変更します。

※₂ 医薬と食事の根源が同じであり、バランスよい食事によって健康を維持しようという考え方です。

※₃ 「ソイパティ」は大豆由来の植物性たんぱくを使用し、たまねぎ、セロリ、マッシュルーム、レンズ豆、ひよこ豆などを混ぜ合わせ、お肉同様の食感を再現しています。通常のパティに比べてカロリー控えめです。

日本人のナトリウム（食塩相当量）の摂取目標量は、一日に男性が8.0g未満、女性が7.0g未満※₄とされているのに対し、実際の平均食塩摂取量は男性が10.9g、女性が9.2g※₅と、塩分過多の食習慣と言えます。今回変更する「和風ドレッシング」はしょうゆベースに、かつお節や昆布の旨味をかかせ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塩分を約25%減らすことが可能となりました。今回の仕様変更により、ドレッシング1袋（12ml）あたりのナトリウム（食塩相当量）は従来品よりも低い、0.53gとなります。

※₄ 厚生労働省「日本人の食事摂取基準」（2015年版）より

※₅ 平成26年「国民健康・栄養調査」の結果 より

今回の「和風ドレッシング」切り替えに伴い、2016年5月17日（火）の世界高血圧デーに合わせ、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて、店舗をご利用のお客さま（先着50名様）に、リニューアルした「和風ドレッシング<減塩タイプ>」のサンプルをプレゼントします（なくなり次第終了）。

<実施概要>

- 切り替え時期：2016年5月9日（月）までに順次導入
- 対象店舗：全国のモスバーガー店舗

<サンプルプレゼント概要>

- 実施日：2016年5月17日（火）世界高血圧デー *なくなり次第終了
- 対象店舗：全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）
- 内容：店舗をご利用のお客さまに「和風ドレッシング<減塩タイプ>」をプレゼント（各店先着50名様）



<この件に関する問い合わせ先>

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
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp