

大分県が健康寿命の延伸のために推進する「うま塩プロジェクト」において 大分県全店舗が「うま塩メニュー提供店」に認定 ～1食あたり食塩3g未満の健康的なメニューを提供～

健康寿命延伸のために大分県が推進する「うま塩プロジェクト^{※1}」において、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大分県全17店舗が、2017年3月より「うま塩メニュー提供店」に認定されました。外食チェーン店としては初の認定となります。

※1 県が設定している健康づくりスローガンのうち、「減塩マイナス3g」を達成するため、県民の食塩摂取量の低減を目指し、産官学が連携して「うま塩レシピ」などを家庭及び外食・中食へ普及していくものです。

大分県では、高血圧を中心とする生活習慣病を予防する目的で、1食あたり食塩3g未満の「うま塩メニュー」を継続して提供しているお店を募集し、「うま塩メニュー提供店」として認定、PRしています。認定店舗は、大分県から健康や減塩に関する情報提供を受けられるほか、県のホームページやパンフレットなどでも広く紹介していただけます。今回「うま塩メニュー」として、食塩相当量約2.6g（2017年3月時点）の「モスバーガー こだわり野菜のサラダSセット」が認定されました。



【モスバーガー こだわり野菜のサラダSセット】 【うま塩提供店 のぼり】

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、商品開発やさまざまな取り組みを進めてきました。2016年5月には、今回登録された「こだわり野菜のサラダ」に使用するドレッシングを、従来品より25%塩分を抑えた「和風ドレッシング<減塩タイプ>」に変更しています。かつお節や昆布の旨味をきかせ、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。

※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。

<「うま塩メニュー提供店」概要>

- 認定店舗 : 大分県のモスバーガー全17店舗
- 認定メニュー : 「モスバーガー こだわり野菜のサラダSセット」(810円)
*「モスバーガー」に、「こだわり野菜のサラダS」と「プレミアムブレンドコーヒー」をセットにした商品です。

<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

<お客様からのお問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-300900

※本資料中の価格はすべて税込です。