



2023年2月21日
ネスレ日本株式会社

洋風だしで健康と食卓を応援！ 万能洋風だし「マギー ブイヨン」から、 「マギー ブイヨン 無添加 塩分25%カット」が新登場 3月1日(水)より販売開始

～「カラダにやさしく、少ない材料でも満足」をテーマに、
「減塩」をサポートしながら「節約」ニーズにも応えるブイヨンの活用術を提案～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 深谷 龍彦)は、調味料ブランド「マギー」より、減塩タイプの洋風だし「マギー ブイヨン 無添加 塩分25%カット」を2023年3月1日(水)に新発売します。本製品は、香料・着色料無添加のブイヨンで、塩分は「マギー ブイヨン」と比較して25%低くなっています。



画像:「マギー ブイヨン 無添加 塩分25%カット」

■「減塩」は日本人の食生活において重要な課題

高血圧を始めとする生活習慣病予防のために、健康的な日本人の成人男女が目標とすべき1日の食塩相当量は、男性7.5g未満、女性6.5g未満とされています(※1)。それに対し、最新の調査での1人1日当たりの摂取量の平均値は、男性10.9g、女性9.3gと約2g上回っています(※2)。「減塩」は積極的に取り組むべき課題とされており、減塩食品のニーズも年々高まっています。

(※1) 厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

(※2) 令和元年 国民健康・栄養調査(20歳以上)

■万能洋風だし「マギー ブイヨン」の減塩タイプで、健康と食卓の両方を応援！

「マギー ブイヨン」はあらゆる料理に使える万能な洋風だしとして長年日本の家庭で愛用されています。減塩意識が高まる中、新発売の減塩タイプのブイヨン「マギー ブイヨン 無添加 塩分25%カット」は、塩分を気にされている方や健康的な食生活を心がけている方の手軽な減塩習慣として、様々な料理の「だし」に活用していただくことができます。

また、「マギー ブイヨン 無添加 塩分25%カット」は、牛と香味野菜のうまみを凝縮した洋風だしです。ブイヨンならではのうまみと風味が料理に加わることによって、料理全体の満足感を得やすくなり、豆腐や卵をメインとしたお肉を使わない料理や、少ない材料で作るシンプルな料理でも、塩分を控えめにしつつ深みのある味わいに仕上げます。健康はもちろん、「簡単」「節約」ニーズに対応し、日々の食卓を応援します。

「マギー ブイヨン 無添加 塩分 25%カット」の活用例



卵とミニトマトで作る簡単ブイヨンオムレツ



肉の代わりに豆腐を使ってさっぱり仕上げる、豆腐のブイヨンキーマカレー

「マギー ブイヨン 無添加 塩分 25%カット」の紹介ページ: <https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon-25lessalt>

■発売を記念して消費者キャンペーンを実施

製品の発売と同時に、「カラダにやさしく、少ない材料でも満足」をテーマとした消費者キャンペーンを実施いたします。シェフ・管理栄養士・食生活アドバイザーである堀 知佐子氏監修の「マギー ブイヨン 無添加 塩分 25%カット」を使用したレシピをご紹介します。公式 Twitter ではプレゼントが当たるキャンペーンを行います。

期間:2023年3月17日(金)~4月17日(月) 23:59

応募方法:①Twitter「マギー」アカウントをフォロー ②指定の投稿をリツイート

マギー公式 Twitter URL: <https://twitter.com/MaggiJapan>

■日本生命保険相互会社とのコラボサンプリングを実施し、健康的な生活を応援

発売に際し、日本生命保険相互会社の協力のもと、大阪・神戸エリアで企業(職場)での保険コンサル・メンテナンスを担当する営業担当者の方を通じたサンプリングを行い、健康的な食習慣に関心のある方に本製品をお試しいたできます。



■製品概要

| 製品名 | 内容量 | 希望小売価格(税込) | 発売チャネル |
|---------------------------|---------------|------------|--------------------|
| マギー ブイヨン 無添加 塩分 25%カット | スティック 7本入り | 248円 | 全国の主要スーパーマーケット等(※) |

(※)一部取り扱いのない店舗もあります。

以上

参考資料

■ネスレ「マギー」について

ネスレの調味料ブランド「マギー」は、1927年にプロ向け洋風調味料として日本に紹介され、1947年には家庭用「マギー ブイヨン」が発売されました。現在では、減塩や、アレルギー対応といった様々なニーズに対応したラインナップも展開。家庭でも手軽に使える本格的な洋風調味料として普及し、多くのお客様にご愛用いただいています。



画像(左より): 「マギー ブイヨン 袋 20 個入り」、「マギー ブイヨン 無添加 塩分 25%カット 7 本入り」、「マギー ブイヨン 無添加 アレルギー特定原材料等 28 品目不使用 7 本入り」

■ブイヨンとコンソメの違いについて

ブイヨンはフランス語で「だし」のことです。和風料理に鰹や昆布のだしがあるように、洋風料理にも牛や鶏、野菜のだしが欠かせません。一方、コンソメとはフランス語で、“完成された”という意味です。ブイヨンをベースに味を整えて、そのまま飲むことができるスープのことです。つまり、ブイヨンは、料理のベースとして、料理を選ばず、うまみとコクをアップさせたいときに使え、コンソメは、コンソメ味としてそれだけで味付けしたい時に使えます。

https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon_consomme/