

NEWS RELEASE

“九州の「うまい」で元気に”

【即席めん業界初】

特許技術である塩分吸着パウダーを配合の「塩分オフセット麺」を採用した
カラダを想う優しいラーメンが誕生！

「からだ日和 豚骨ラーメン／醤油ラーメン」

10月1日(木)新発売

サンポー食品株式会社(本社:佐賀県、社長:大石忠徳)は、2026 年 10 月 1 日(木)に全国で
「からだ日和 豚骨ラーメン」と「からだ日和 醤油ラーメン」を新発売します。



“九州の「うまい」で元気に”をコンセプトに掲げた健康志向食品として、即席めん業界で初めて、
トイメディカル株式会社が開発した「塩分オフセット技術※1」を応用し、塩分オフセット棒状ラーメンの
開発を行いました。

本商品は、海藻由来の塩分吸着パウダーを練り込んだ「塩分オフセット麺」を採用。素材本来の
旨味をしっかり際立たせ、美味しさはそのままに「塩分 40%カット※2」を実現しました。食事の塩分が
気になる方にも安心してお召し上がりいただける、体に優しいラーメンです。さらに栄養機能食品と
してカルシウムを配合し、健康に気を付けなければならないけれど、美味しいラーメンは諦めたくな
い！そんな気持ちを満たせる商品をご提案いたします。

※1 食事に含まれる塩分(ナトリウム)を海藻由来のアルギン酸塩で吸着し、体内吸収されにくいアルギン酸ナトリウムに
変化させることで、塩分の影響を補正すること。

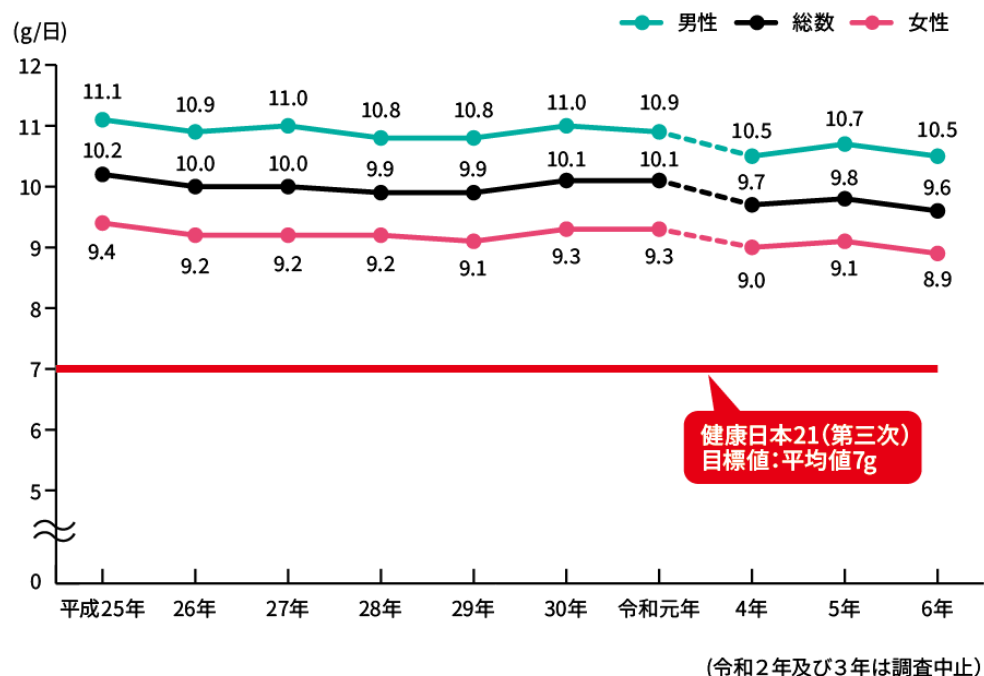
※2 日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)より 即席中華めん非揚げ 乾(添付調味料等を含むもの)(100g 当たり)と比較



■背景

現在、日本国内における高血圧患者およびその予備軍は人口の約 3 分の 1 にのぼると言われており、その最大の原因として日常的な「塩分の過剰摂取」が指摘されています。日本の食塩摂取量はゆるやかな減少傾向にあるものの、厚生労働省が推奨する食塩の摂取目標 7g 未満には依然として達しておらず、日々の生活における「オフセット」の必要性が浮き彫りとなっています。(図①)

【日本人の1日あたり食塩摂取量 平均値の推移(20歳以上)】(図①)



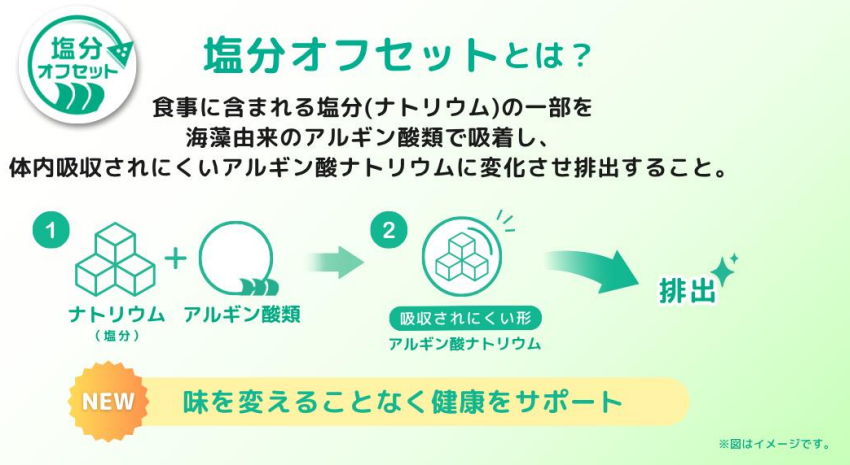
※データ引用元: 厚生労働省「国民健康・栄養調査」各年結果より作成

※目標値参照: 「健康日本 21 (第三次)」が掲げる 20 歳以上の目標値 (7.0g/日未満)

■商品特長

【特許技術を使用】一晩熟成の「塩分オフセット麺」

食事に含まれる塩分を吸着・排出する働きに着目し、トイメディカル株式会社が開発した特許技術「塩分オフセット技術」。この技術に応用し、海藻由来の塩分吸着パウダー(アルギン酸類)を麺の生地練り込みました。一晩じっくりと熟成させることで、即席めんとしての美味しさやコシはそのままに、食事の塩分が気になる方をサポートする革新的な麺です。



※技術に関する説明は、トイメディカル株式会社の公開情報に基づくものです。

※一般社団法人おいしく適塩推進協会 (<https://oishikutekien.or.jp/>)

【味へのこだわり】素材の旨味が際立つ減塩スープ

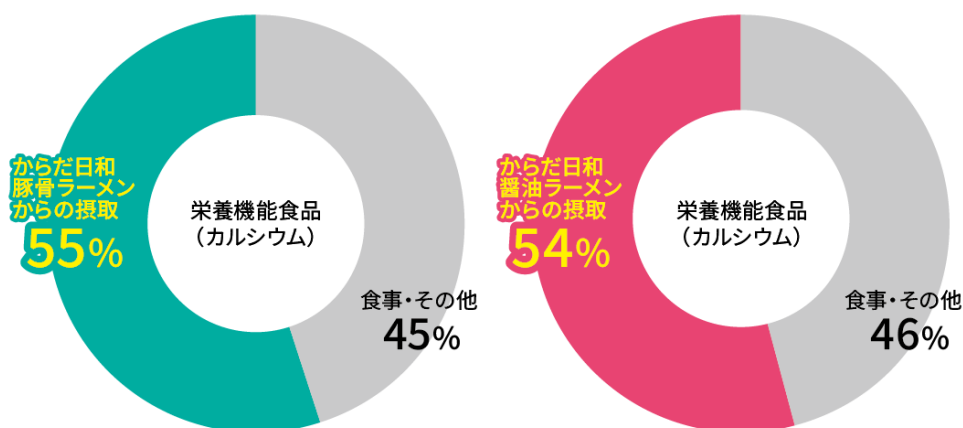
ただ塩分を控えるのではなく、素材を中心に、出汁(だし)の旨味や香辛料の配合を追求しました。従来の即席めんと比較して、塩分を40%カットしながらも、深いコクと満足感のある味わいです。

【カラダへの優しさ】不足しがちな「カルシウム」を補う栄養機能食品

毎日の食事から美味しく健康を維持していただくため、本商品は栄養機能食品(カルシウム)※としての基準を満たしています。(図②)

※一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の量が栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量 2,200kcal)に占める割合

1日当たりの摂取目安量に含まれるカルシウムの割合(図②)





■商品概要

商品名	からだ日和 豚骨ラーメン	からだ日和 醤油ラーメン
内容量	172g(めん 140g)	170g(めん 140g)
JAN コード	4901773103782	4901773103805
希望小売価格	348 円(税抜)	
販売地域	全国の薬局	

■お問い合わせ先

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

お客様相談窓口 TEL:0120-002-160

(受付時間 9:00~17:00 ※土日祝日および当社休業日を除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

広報・マーケティング部

TEL:0942-92-2511 e-mail: sanpo_kprmarketing019@sanpofoods.co.jp

〒841-0202 佐賀県三養基郡基山町長野 230

公式サイト: <https://www.sanpofoods.co.jp/>