

史上初！酢酸由来で3つの健康機能の調味酢※！
「いいこと酢®」新発売
～いつもの食事よりおいしく、ラクして健康に～



株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO：吉永 智征、以下：ミツカン）は3月6日（水）より「いいこと酢」を新発売いたします。

「いいこと酢」は、酢酸の機能で「肥満気味の方の内臓脂肪減少」「日常生活で生じる運動程度（5～6METs）の一時的な疲労感を軽減」「血圧が高めの方の血圧を下げる」3つの健康機能を持った、機能性表示食品の調味酢です。

※調味料等を加えて味を調製した加工酢として

※消費者庁 機能性表示食品の届出情報検索ページにおいて24/01/24時点で検索

商品特徴

いつものお酢よりおいしく、ラクして3つの健康対策ができる、機能性表示食品のお酢です。

独自技術を集結し、複数種類のお酢とだしをブレンドしているので、クリーンな品質なのに、まろやかな旨味でツンとこず、毎日の食事がおいしく健康になります。

出来上がった料理につけかけするだけのラクちんメニューから、いつものお酢と同様の使い方の調理メニューまで幅広いメニューと相性抜群です。

酢酸をリッチに配合しているので少量摂取で良く、健康対策が手軽にできます。

【届出表示】

本品には酢酸が含まれます。酢酸には血圧が高めの方の血圧を下げる機能、日常生活で生じる運動程度(5～6METs)の一時的な疲労感を軽減する機能、肥満気味の方の内臓脂肪を減少させる機能があることが報告されています。

- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 本品は、消費者庁長官による個別審査を受けたものではなく、特定保健用食品と異なります。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

【メニュー例】

■餃子



■唐揚げ



■ラーメン



■白ごはん



■ピクルス



■わかめときゅうりの酢のもの



商品開発者コメント

「健康を意識する機会が増えてきたけど、無理をするのはしんどいからストイックなことはやりたくない。食で健康対策できたら嬉しいけど、おいしさを犠牲にするのは絶対嫌だ」。多くの対話を通して、密かにこんな想いを持っている方が多いことに気づき、「いいこと酢」を開発しました。

3つの健康機能だけでなく、毎日続けたいくなるのに重要な「おいしさ」にも徹底的にこだわりました。いつものお酢よりおいしい味わいを目標に、250回以上の試作を繰り返して現在の処方完成しています。様々な料理にそのままつけかけしてもツンとこない旨味のある味わいに仕上がっています。また、健康機能を訴求している商品ですので、生活者が摂りたくないものは極力省いた、クリーンな品質である点もこだわりの一つです。

「いいこと酢」を通して、「健康的で前向きな毎日を届けたい」と強く思っておりますので、是非、一度お試し頂けると嬉しいです。

(マーケティング企画1部 石渡 皓介)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
いいこと酢	360ml	340 円

■発売日

2024 年 3 月 6 日(水)

■発売エリア

全国

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>
ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>