

**減塩より気軽！「低ナトカリ比\*1」野菜のカリウム、だしの旨みで適塩**

**RF1×武庫川女子大学附属高等学校 産学コラボ商品を RF1 岡本店で 2月10日（土）限定発売**

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）は、武庫川女子大学国際健康開発研究所（西宮市）、武庫川女子大学附属高等学校スーパーサイエンスコース食育研究グループの生徒と共同開発したサラダ「サーモントラウトとたっぷり野菜のサラダ」を、当社が展開する惣菜店 RF1（アール・エフ・ワン）岡本店で、2月10日（土）限定で発売いたします。



■ 商品概要

<商品名> サーモントラウトとたっぷり野菜のサラダ

<税込価格> 100g 540円

<商品説明> 野菜のカリウムと一緒に塩分量を意識したサラダ。

昆布ときのこの旨味が特徴のたれでお召し上がりいただけます。

バランスの良い食事のために、“ま・ご・わ・や・さ・し・い”素材を使用。

**ま（豆）**：レッドキドニー、黒豆／**ご（ごま）**：ごま／**わ（海藻）**：昆布[たれに使用]／

**や（野菜）**：野菜／**さ（魚）**：サーモントラウト／**し（きのこ）**：えのき[たれに使用]／

**い（芋）**：じゃがいも

<販売期間> 2018年2月10日（土）

<販売店舗> RF1 岡本店

営業時間：（土日祝日）10:00～20:00（平日）10:00～20:30

住所：神戸市東灘区岡本 1-12-11 岡本東館ビル 1F

※数に限りがございますので、売り切れの場合はご容赦ください。

■ 開発の経緯

昨年、武庫川女子大学附属高等学校スーパーサイエンスコース食育研究グループの生徒が、食生活の乱れにより栄養の偏りがある高校生が増えているという現状に対して、食生活改善活動を実施しました。惣菜をとおして食と健康をテーマに豊かな食生活を提案する当社は、食育活動の一環としてこの活動に参画し、商品の共同開発と提供にいたしました。

## ■ 研究成果

2016年度のモナリザ賞<sup>\*2</sup>を受賞した生徒たちは、森真理先生指導の下、高校生の食育研究として、当社と共同開発したサラダを一日の食事に加えることで「ナトリウムとカリウムの比」が改善することを明らかにしました。この結果は、「第38回世界健康フォーラム2017・京都」で成果報告されました。

### \*1：「低ナトカリ比」とは？

日本人の国民病である高血圧の予防には減塩が大切ですが、ナトリウム（塩）を体外に排泄する作用があるカリウムの摂取も重要です。カリウムは野菜などに豊富に含まれるミネラルの一つです。武庫川女子大学国際健康開発研究所の家森幸男所長は、これを「ナトリウムとカリウムの比（略称：ナトカリ比）」で表し、食事摂取におけるこの数値の低減が、高血圧、ひいては脳卒中や心臓病の予防に重要であると説いています。数値が低いことを「低ナトカリ比」と表します。

### \*2：モナリザ賞について

NPO 法人世界健康フロンティア研究会（<http://www.whf-i.org/>）が、「予防を含む健康科学に寄与する人材の育成と調査研究への助成」として「モナリザ賞」≪Moneo Alimentationis Sanae：健康的な食を心がけましようというラテン語から≫を創設。健康寿命の延伸につながる「食育」や「食環境」の改善に寄与する研究や、実践活動に対して表彰しています。

#### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド お客様相談室

フリーダイヤル 0120-878732 受付時間／10：00～20：00

#### 【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

（神戸）078-435-2802 戸村・弓野 （東京）03-5843-6199 辻