

2019年4月4日

株式会社ディーエイチシー

佐賀県唐津市×DHC 「げんこうノンオイルドレッシング」を共同開発

株式会社ディーエイチシー（本社：東京都港区、代表取締役会長 兼 CEO：吉田 嘉明、以下：DHC）は、佐賀県唐津市の固有品種である柑橘“げんこう”を使用した「げんこうノンオイルドレッシング」を唐津市と共同開発しました。“げんこう”は玄界灘に浮かぶ馬渡島（まだらしま）で見つかった果実で、酸味だけでなくほんのりと甘みがあり、熟すと糖度が増すのが特徴。その希少な“げんこう果汁”をふんだんに25%も使用し、さらに食物繊維をたっぷりと約21g^{※1}配合、身体に優しいヘルシードレッシングに仕上げました。

佐賀県唐津市とDHCは、2016年3月30日に包括連携協定を締結し、DHCがシステム構築・運営を受託した健康ポイントサービス事業「からつウェルポ」を2018年8月29日（水）より開始しました。唐津市での健（検）診受診やイベント参加、バランスのよい食事や運動など取り組んだ健康づくりの活動を専用サイトまたはアプリに記録することでポイント（ウェルネス・ポイント=ウェルポ）が貯まり、貯めたポイントを唐津市の施設利用券やDHC商品と交換ができるサービスです。登録者数は900人（3月時点）を超え、好調に推移しています。唐津市では内閣府の地方創生推進交付金を活用し、「からつウェルポ」を核とした「ウェルネスからつプロジェクト」事業を推進。唐津市域で暮らしている方々が、にぎわいや楽しさを感じながら健康づくりに取り組めるよう、地域づくりと健康経営をサポートしています。共同開発商品「げんこうノンオイルドレッシング」は市民の健康づくり支援として、今後は市内業者による販売も検討しています。

げんこうノンオイルドレッシング 概要

- 商品名 げんこうノンオイルドレッシング
- 内容量 200ml
- 特徴 1.希少な柑橘“げんこう”果汁を25%配合
2.食物繊維を約21g^{※1}たっぷり含有
3.ノンオイルで1食あたり16.7kcal^{※2}のヘルシー設計
※1 1本あたり ※2 大さじ約1杯（15g）あたり
- 「からつウェルポ」の詳細は専用HPをご覧ください。

<https://kenkou-mileage.dhc.co.jp/karatsu/>



DHCは佐賀県唐津市と包括連携協定を締結し、唐津市内での健康づくり・地域活性事業・災害時支援を行っています。

■ 本件に関するお問い合わせ ■

株式会社ディーエイチシー 地域健康サポート局

〒106-0047 東京都港区南麻布2-8-12 TEL：03-6701-5652 FAX：03-3457-5336

以上