

2020年2月27日

株式会社ディーエイチシー

## 佐賀県唐津市×DHC 共同開発品第2弾 「食塩不使用あかもくうどん」が完成

株式会社ディーエイチシー（本社：東京都港区、代表取締役社長 高橋 芳枝、以下：DHC）は、佐賀県唐津市産の海藻“あかもく”を国産小麦に練りこんだ「食塩不使用あかもくうどん」を唐津市と共同開発しました。“あかもく”は冬から春にかけて成長する大型の海藻で、船のスクリューなどに巻き込まれるため、漁師からは邪魔者扱いされその多くが捨てられています。一方で、健康・美容に役立つフコイダン（水溶性食物繊維）やポリフェノールなどの健康成分を含むことから、全国各地での食用化が進んでいます。本製品は唐津市松島沖で獲れた“あかもく”を有効活用し“あかもく”が生み出すつるりとした舌ざわりと、小麦本来の美味しさが味わえる健康うどんです。唐津市は高血圧・糖尿病患者が多い為、独自の製麺方法により「食塩不使用」でからだに優しい商品設計。塩分が気になる方も気にせずお召し上がりいただけます。 ※製品には、100gあたり0.05gの食塩相当量が含まれます。（原料由来）

### 食塩不使用あかもくうどん 概要

- 商品名 食塩不使用あかもくうどん
- 内容量 200g
- 特徴 1. 唐津産あかもく使用  
2. 食塩不使用  
3. 国産小麦粉使用



### 唐津市×DHC 包括連携事業

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。共同開発品第2弾「食塩不使用あかもくうどん」は市民の健康づくりの一環として開発し、市内業者による販売を検討しています。また、唐津市では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。DHCがシステム構築・運営を受託し、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1,400人以上（2020年1月23日時点）で、好調に推移しています。唐津市では、この「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、まちの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。共同開発品第1弾では唐津固有の希少な柑橘“げんこう”をふんだんに使用した「げんこうノンオイルドレッシング」を開発し、現在市内で好評販売中です。

- 「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、唐津市内の健康づくり・地域活性化事業・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2-4-2 小杉ビル3F TEL：03-6891-8701 FAX：03-3457-5336