

食塩無添加なのに満足感！

スパイス入り洋風だし「素材力だし® うまみとスパイス」 関東甲信越・ECサイト限定で先行発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：望月敦）は、2026年8月31日（月）、新商品「素材力だし® うまみとスパイス」を関東甲信越・ECサイト限定で発売します。

厚生労働省の調査*から、日本人の1日あたりの平均食塩摂取量は目標値を超えていることが分かっており、日常的に無理なく減塩を実践できる工夫が求められています。

「素材力だし」シリーズは、厳選素材使用・食塩無添加が特長のだしの素です。今回登場する「うまみとスパイス」はシリーズ初の洋風だしで、やさしいうまみの鶏だしに、ふわりと香るスパイスをブレンドしました。ひとふりで深いうまみと香りがととのい、食塩無添加でも満足感のある洋食メニューを簡単に作ることができます。

自分好みの塩分に仕上げたい方や、スパイスの香りで素材の味を引き立てたい方、家族の健康のため塩分を抑えたい方におすすめです。

*出典：「日本人の食事摂取基準（2025年版）」（厚生労働省）および、令和6年「国民健康・栄養調査」（厚生労働省）

商品特長



- やさしいうまみの鶏だしに、ふわりと香るスパイスをブレンドしたスパイス入り洋風だし
- 塩分や塩加減を気にすることなく、素材本来の味が引き立つ料理を作れる！
- スープやパスタなどの洋風だし使いはもちろん、下味や仕上げにも使える！



ミネストローネ



うまみとスパイスのサラダチキン



サーモンのムニエル

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
素材力だし® うまみとスパイス	4g×6本	製造月+12か月	オープン価格	関東甲信越 ECサイト

・発売日：2026年8月31日（月）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

理研ビタミン株式会社 広報IR部

TEL:03-5362-1315 MAIL:pr_ir@rikenvitamin.jp