

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO



**Asahi**  
アサヒビール



報道関係者各位

2023年1月6日  
味の素株式会社  
スマドリ株式会社

## 味の素株式会社とスマドリ株式会社 「適正塩分」と「適正飲酒」を推進する両プロジェクトで コラボレーション

お酒を飲む人も飲まない人も楽しめる「スマドリバー渋谷」にて  
うま味調味料「味の素®」を活用した「ローソルトメニュー」の提供を開始！

- ▶ 2023年1月7日（土）～Low-Salt サーモンとポルチーニ茸のクリームパスタ
- ▶ 2023年2月1日（水）～Low-Salt 4種の前菜（仮称）

“アミノ酸のはたらきで食と健康の課題を解決する”ことを目指す味の素株式会社（社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区、以下味の素社）の「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」と、お酒を飲む人も飲まない人もお互いが尊重し合える社会の実現を目指す「スマートドリンク」を推進するスマドリ株式会社（社長：梶浦 瑞穂 本社：東京都墨田区、以下スマドリ社）は、この度、Z世代に向けて適切なアルコールの楽しみ方と、適正な塩分の食事体験を推進するため、スマドリ社が運営する「スマドリバー渋谷（SUMADORI-BAR SHIBUYA）」にて、うま味調味料「味の素®」を活用した「ローソルト（減塩）メニュー」の提供を開始します。





この取り組みは、味の素社の「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」プロジェクトで活動している料理家と、スマドリ社の「スマートドリンク」プロジェクトによる、期間限定のコラボレーションです。

本コラボレーション第一弾となる『Low-Salt サーモンとポルチーニ茸のクリームパスタ』は2023年1月7日（土）～31日（火）の期間にて、またその後、2月1日（水）～28日（火）には現在開発中の第二弾となる『Low-Salt 4種の前菜』（仮称）を提供いたします。

味の素社の「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」は、うま味調味料「味の素®」を活用することで、うま味をきかせた「おいしい減塩」が実現できるというベネフィットを、社会に向けて訴求するために立ち上げたプロジェクトです。

スマドリ社は、アサヒビール株式会社（社長：塩澤 賢一 本社：東京都墨田区、以下アサヒビール社）と株式会社電通デジタルの合併会社で、アサヒビール社が2020年に提唱を開始した「スマートドリンク」を推進するため、2022年に設立されました。

## 「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」と「スマドリバー渋谷」による うま味調味料「味の素®」を活用した「ローソルトメニュー」について

### ■『Low-Salt サーモンとポルチーニ茸のクリームパスタ』（第一弾）

- **メニューの特徴：**サーモンをポルチーニ茸とクリームで作ったソースに絡め、ネギの素揚げを乗せて香ばしい仕上がりに。ポルチーニやクリームのさっぱりしたコクが感じられる、うま味たっぷりのメニューです。（食塩相当量：2.4g）
- **メニュー開発者：**ジョーさん。氏（料理研究家）  
Twitterで36万人以上のフォロワーに愛されている料理研究家。日々、うま味調味料「味の素®」でうま味を研究し、シンプルな味つけで塩分に頼らずともうま味たっぷりのレシピを発信中。
- **ジョーさん。氏のメニューコメント：**  
『乾燥ポルチーニ茸とうま味調味料「味の素®」を合わせ、うま味が約7～8倍にもなる“うま味の相乗効果”を活かしたメニューを考案しました。香ばしいねぎの素揚げを乗せることで、より奥行きのある味わいに仕上がっています。濃厚なクリームのコクと、うま味の奥行きをお楽しみください。』
- **提供期間：**2023年1月7日（土）～31日（火）
- **価格：**1,100円（税込）



## ■『Low-Salt サーモンとポルチーニ茸のクリームパスタ』に合わせる

「スマドリバー渋谷」バーテンダーおすすめのペアリング：『アーノルドパーマースパイク』

- **バーテンダーのペアリングコメント：**  
『あっさり×コクのあるクリームパスタを、アイスティーベースの「アーノルドパーマースパイク」でさっぱりとお楽しみください。』
- 「**アーノルドパーマースパイク**」について：「アーノルドパーマースパイク」は、自家製レモネードにアイスティーとウイスキーを加えたカクテル。レモネードの甘さに、紅茶の爽やかさとウイスキーの香りがマッチします。(Alc. 0% / 0.5% / 3%)
- **価格**：660円（税込）

## ■『Low-Salt 4種の前菜』（仮称）（第二弾）

- **開発中のメニュー（メニュー開発者）：**
  - ローストビーフとオリジナルベシャメルソース（だれウマ氏、料理研究家）
  - エビとアボカドのブルスケッタ（つくりおき食堂まりえ氏、料理研究家）
  - じゃがいものミルフィーユオムレツ（暖（のん）氏、管理栄養士を目指す学生料理家）
  - ひよこ豆とリンゴのコロコロサラダ（ぶんちゃん氏、管理栄養士を目指す学生料理家）
- **提供期間（予定）**：2023年2月1日（水）～28日（火）※価格未定

以上

<ご参考>

## ■味の素社の「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」

- 味の素株式会社は、うま味をきかせた減塩の推進に関する活動の一環として、2022年7月25日（うま味調味料の日）より、Z世代に向けてうま味調味料「味の素。」を活用した『うま味でおいしい減塩』を推進するプロジェクト「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」（以下、LOW SALT CLUB）を開始しました。
- LOW SALT CLUBは、『うま味でおいしい減塩』に賛同する料理家たちの部活動です。現役の学生料理家を含む9名の料理家が部員となり、現在日本人の栄養課題の一つとなっている塩分の過剰摂取<sup>\*1</sup>の解決に向けて、『うま味でおいしい減塩』レシピの提案や情報発信を行っています。

URL: [LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部](#)

<sup>\*1</sup>…「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進」<sup>\*2</sup>に向けて、官民挙げて様々な取り組みが行われている中、持続可能な活力ある社会の実現に立ちほだかる主な栄養課題の筆頭には、非感染性疾病（NCDs）と食事の関連が取り上げられています。特に、日本をはじめ東アジアでは、「ナトリウムの多量摂取」が最大の食事要因となっており、NCDsは日本の死因の50%以上を占め、NCDsによる死亡の決定因子をみた研究によると、食事因子としては食塩の過剰摂取が最も大きいとされています。

※2...厚生労働省「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」報告書より (Link)

### ■メニュー開発：料理研究家 ジョーさん。氏 (LOW SALT CLUB 部長)



「。」までが名前。あと1ヵ月生まれるのが遅ければ平成生まれだったが持ち前の貫禄のせいで誰にも信じてもらえない。SNSに投稿するレシピが人気で、Twitterフォロワー数は36.8万、Instagramは6.8万。小説家としての出版経験もあり、文章が得意。レシピ記事の企画、調理、盛り付け、撮影、記事作成、編集を一貫して行う。レシピ動画撮影、編集も自分で

行うマルチな料理研究家。 <https://twitter.com/syokojiro>

### ■スマドリ社とアサヒビール社が推進する「スマートドリンク」

- スマドリ社は、アサヒビール株式会社が提唱する「スマートドリンク<sup>※3</sup>」を推進する目的で、2022年1月にアサヒビール社と電通デジタル社が設立した合弁会社です。
- 昨年6月にオープンした「スマドリバー渋谷 (SUMADORI-BAR SHIBUYA)」は、お酒を「飲まない/飲めない」人も楽しめるバーであり、「渋谷スマートドリンクプロジェクト」の一環として、20歳以上の大学生と共同で開発したオリジナルカクテルを提供しています。

URL: [SUMADORI-BAR SHIBUYA](https://sumadori-bar-shibuya.com)

※3...「スマートドリンク」は、お酒を飲む人・飲まない人、飲める人・飲めない人、飲みたい時・飲めない時、あえて飲まない時など、さまざまな人々の状況や場面における“飲み方”の選択肢を拡大し、多様性を受容できる社会を実現するために商品やサービスの開発、環境づくりを推進する活動です。

#### <本件に関するお問い合わせ先>

▶味の素株式会社「LOW SALT CLUB～うま味DE減塩部」ならびに  
うま味調味料「味の素。」を活用した「ローソルトメニュー」に関するお問い合わせ  
LOW SALT CLUB事務局 (エデルマン・ジャパン内)

E-mail : [ajinomotolowsaltclub@edelman.com](mailto:ajinomotolowsaltclub@edelman.com)

電話 : 080-2260-0993 (担当 : 小保内)

▶スマドリ株式会社に関するお問い合わせ

E-mail : スマドリ社 <https://form.run/@sumadori-contact>