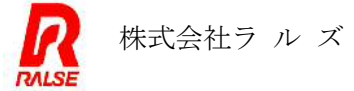
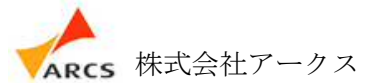


2022年1月26日

News Releases
ニュースリリース



㈱ラルズが北海道文教大学様・北海道栄養士会札幌石狩支部様・北海道味の素㈱様と連携し “「スマ塩」レシピコンテスト”を開催いたしました！

平素は当社の営業活動につきまして、格段のご理解、ご支援を賜り誠にありがとうございます。

この度、アークスグループの中核企業である㈱ラルズが、北海道文教大学様、北海道栄養士会様、北海道味の素株式会社様と連携し、学生向け“「スマ塩」(※) レシピコンテスト”を開催し、優秀メニューを選定いたしましたのでお知らせいたします。

“「スマ塩」(※) レシピコンテスト”とは、味の素株式会社様が提案する「うま味やだしをきかせた“おいしい減塩”」をコンセプトとして、北海道文教大学の学生を対象にレシピを募集したコンテストです。食塩相当量の制限内で、「おいしい」、「あたらしい」を評価ポイントとして、優秀メニュー3品を選定いたしました。優秀メニュー3品は2022年2月1日より㈱ラルズ各店舗の「クッキングインフォメーション」コーナーや新聞折り込みチラシでレシピを公開いたします。

本取組みは、地域のお客様のお近くから情報を発信できる食品スーパーマーケットならではの取組みです。㈱ラルズは、専門家や学生の方、メーカー様と連携することで、専門知識を生かし、地域のお客様の健康づくりを推進してまいります。

弊社グループは今後も様々な企業・団体との連携を通じ、お客様の豊かな暮らしに貢献してまいります。

※「Smart Salt (スマ塩)」のことで、味の素株式会社様が提案する「うま味やだしをきかせる“おいしい減塩”」プロジェクトです。

<“スマ塩”レシピコンテスト”概要>

1. 主催：

北海道文教大学様・北海道栄養士会札幌石狩支部様・北海道味の素株式会社様・㈱ラルズ

2. 内容：

北海道文教大学 学生考案の「スマ塩」レシピメニューを北海道栄養士会札幌石狩支部様の監修のもと、北海道味の素株式会社様・㈱ラルズの代表者計 33 名が審査・投票し、優秀メニューを選定。

3. 優秀メニュー：

1 位	2 位	3 位
韓国風唐揚げ	もちっとレンコン はさみ揚げ	にらチーズちぢみ
中路 由利圭さん	高橋 日菜乃さん	綿谷 亜美さん



4. レシピ公開：

2022 年 2 月 1 日（火）より、㈱ラルズの食品販売店舗（札幌市内及び、札幌市近郊のスーパーアークス、ビッグハウス、ラルズマートなど）の新聞折り込みチラシに掲載予定。

以 上

この件に関する報道関係の方のお問い合わせ先

札幌市中央区南十三条西十一丁目 2 番 32 号
株式会社アークス 経営企画グループ
ゼネラルマネジャー 三浦 恵美子
広地 里美

TEL : 011 (530) 1000 FAX : 011 (530) 1051