

サプリメントブランドを展開するサンセリテ札幌の 食べる出汁「KAKEDASHI（かけだし）」が 発売から6ヶ月で累計出荷数1万袋を突破！

株式会社サンセリテ札幌(本社：北海道札幌市、代表取締役社長：山本 陽子)が2024年12月16日に発売開始した「KAKEDASHI（かけだし）」が、本年6月26日に累計出荷数1万袋を突破したことをお知らせいたします。

簡易的な食事が増えてきた昨今、日々の食事で素材本来の栄養を摂取することが困難になってきています。特に、魚や海藻に含まれるミネラルの不足が顕在化しています。

日々のミネラル源として、重要な役割を果たす出汁。しかし、丁寧にお出汁をとっても、素材本来の栄養素の多くは、だしがらに含まれたまま捨てられてしまうことが殆どです。

そこでサンセリテ札幌は、素材をそのまま粉末化し、様々な料理にふりかけて使うことができる「KAKEDASHI（かけだし）」を開発しました。

販売開始以来、多くのお客様にご支持いただき、「おいしい」「手軽にカルシウムを補える」と好評の声も寄せられております。皆様の健康づくりをお手伝いできることをたいへんうれしく思います。

これからも、健康的で安心な商品で、お客様の健康づくりを北海道から応援してまいります。



■KAKEDASHI（かけだし）について

素材をそのまま粉末化し、様々な料理にふりかけて使うことができる「食べる出汁」。保存料、添加物、酵母エキス不使用。原材料は出汁素材のみ。100gあたりカルシウム932mg、マグネシウム281mg、カリウム3130mg、鉄7.30mg、亜鉛3.10mgの栄養を含有。出汁に含まれるミネラル、たんぱく質を日々の食事で美味しく補うことができます。

サンセリテ札幌オンラインショップで販売中。薄型パッケージを採用しているため、数日でご自宅のポストへお届け可能です。使い切りやすい100g。食卓に新たなうま味と健康を提供します。

1袋100g入 1,296円（税込）

KAKEDASHI販売ページ：https://shop.sincerite.jp/lp?u=kakedashi_00

商品特集ページ：<https://www.sincerite.jp/kakedashi/kitchen/>



■サンセリテ札幌について

サンセリテ札幌は、「ものづくり」と「ものがたり」を愛する元書店員がつくった健康カンパニー。「すえ広がりの暮らし、すえ長く提案します。」を企業理念に掲げ、人々の豊かな生活の土台を支える健康サプリメントや美容化粧品の開発・販売を行ってきました。

これまでの商品軸に捉われない、新たな生活、健康のかたちを提案できるよう日々開発を続けています。

商号：株式会社サンセリテ札幌 代表者：代表取締役社長 山本 陽子

所在地：〒060-0042 札幌市中央区大通西14丁目3-17 設立：1998年4月

事業内容：化粧品、健康食品の製造販売 資本金：5,000万円 URL：<https://sincerite.co.jp/>

＜お問い合わせ＞（代）011-351-1111 担当：永坂（t_nagasaka@sincerite.jp）