

MEDIA RELEASE • COMMUNIQUE AUX MEDIAS • MEDIENMITTEILUNG

2021年5月12日

報道関係各位

ノバルティス ファーマ株式会社

ノバルティス ファーマ、三ツ星シェフ江崎新太郎考案の『お塩をひかえた三ツ星ご膳』配信開始

ノバルティス ファーマ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：レオ・リー、以下「ノバルティス ファーマ」）は、2021年5月12日より、高血圧症（以下、高血圧）で塩分の摂取量を控える患者さんのために、ミシュランガイド東京において7年連続三ツ星を獲得した「八ヶ岳えさき」の江崎新太郎シェフが考案した『お塩をひかえた三ツ星ご膳』のレシピと動画の配信を疾患啓発ウェブサイトを開始いたします。

高血圧は、血圧値が正常より高い状態が慢性的に継続している病態で、高血圧状態が続くことにより脳心血管疾患、慢性腎臓病等のリスクが高まることが知られています¹。血圧値は食塩摂取量が多くなると高くなり、また食塩摂取量を減らすことにより低下することが多くの研究で示されており、高血圧診療ガイドライン2019では、1日の塩分摂取量を6g未満にすることが推奨されています¹。しかしながら、平成29年の国民健康・栄養調査によると、日本人の1日当たりの食塩摂取量の平均値は男性10.8g/日、女性9.1g/日と報告されており²、高血圧予防対策のためには、国民全体におけるさらなる減塩の推進が必要となっています¹。

このような中、ノバルティス ファーマは、ミシュランガイド東京において7年連続三ツ星を獲得し、現在山梨県で活躍されている「八ヶ岳えさき」の江崎新太郎シェフに、1膳の塩分摂取量を2g以下に抑えた『お塩をひかえた三ツ星ご膳』のレシピを考案いただきました。お塩を控える＝減塩と聞くと、味が薄くおいしくないイメージの方が多いたと思いますが、日本の食文化ならではの『出汁』や、四季折々の風味豊かな野菜を使うことで、目で楽しみ、舌で味わいながら健康管理ができるレシピを実現しました。本レシピは、高血圧患者さんの健康管理をサポートする疾患啓発ウェブサイト『血圧パートナー』にて、分かりやすい動画とともに配信いたします。

ノバルティス ファーマは、循環器疾患領域に注力しており、今後も患者さんやご家族の、より充実した健やかな毎日に貢献していきたいと考えています。

ノバルティス ファーマ株式会社について

ノバルティス ファーマ株式会社は、スイス・バーゼル市に本拠を置く医薬品のグローバルリーディングカンパニー、ノバルティスの日本法人です。ノバルティスは、より充実したすこやかな毎日のために、これからの医薬品と医療の未来を描いています。ノバルティスは世界で約11万人の社員を擁しており、8億人以上の患者さんに製品が届けられています。ノバルティスに関する詳細はホームページをご覧ください。

<https://www.novartis.co.jp>

以上

参考文献

1. 高血圧診療ガイドライン 2019
2. 厚生労働省平成 29 年国民健康・栄養調査結果の概要 <https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000351576.pdf>

<参考資料>



江崎新太郎（えさき しんたろう）

1962 年東京都生まれ。大学卒業後、日本料理の道に進む。
赤坂料亭「山崎」を始め、東京、京都の料理店で修行を重ね、94 年独立。
東京、青山に「青山えさき」を開店し、24 年間営業。
2018 年 10 月、東京・青山から八ヶ岳に移転し、八ヶ岳えさきを開店。
「ミシュランガイド東京」では 7 年連続三つ星を取得。

疾患啓発ウェブサイト『血圧パートナー』

URL : <https://ketsuatsu-support.com/>

『江崎新太郎のお塩をひかえた三ツ星ご膳』ページ

URL : <https://ketsuatsu-support.com/lowsalt/esaki/>