



第二弾！ ナト・カリ調味料を使用した 適塩ランチメニュー・商品販売のお知らせ

当協会の会員であるさいたま商工会議所は、人間総合科学大学と商工会議所会員の飲食店様が連携し、減塩効果が高いナト・カリ調味料(塩・醤油・味噌)を使用したレシピの開発に取り組んでられました。このたび、昨年に引き続き、減塩ランチメニューが開発され、さいたま市内の5つのお店でお取り扱いされることになりました。

大学生の皆さんのアイデアとお店の技がコラボしたことにより実現した企画です。せっかくの機会ですので、お近くの方は足をお運びいただき、ぜひご賞味ください。

(お店のご紹介)

(有)寿々家

旬のものを美味しく提供する懐石料理店

販売期間：2/13(水)～3/10(日)

京雀

素材にこだわった京料理の店

販売期間：2/15(金)～2/19(火)

(有)藤宮製菓

国内産の材料を使用した和菓子店

販売期間：2/23(土)～3/10(日)

(株)ポンドール

(北浦和西口駅前店・さいたま市役所店)

手作りベーカリーレストラン

販売期間：3/4(月)～3/31(日)

Herbal MOMO(ハーバルモモ)

ハーブと野菜の滋養強壮スープとハーブ教室

販売期間：3/7(木)

メニューや住所などの詳細は、別紙チラシをご覧ください。また、ニュースリリースも添付しましたので併せてご確認ください。



*** 事務局より**

2019年の協会の年間活動計画を策定いたしました。

改めて皆様にご案内しますので、ご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

一般社団法人
適塩・血圧対策推進協会 事務局
東京都中央区新川1-3-9
宮崎新川ビル4F
TEL:050-3823-0101
E-mail:jimukyoku@lowsalt.or.jp
URL:http://www.lowsalt.or.jp/

適塩ランチメニュー・商品販売のお知らせ

～人間総合科学大学・会員事業所 共同開発～

さいたま商工会議所では、市民の健康増進、生活習慣の改善・定着を推進しています。その一環として、人間総合科学大学と会員事業所が連携し、減塩効果があるナト・カリ調味料(※裏面参照)を使用し、地産地消も意識した新商品・レシピの開発に取り組んで参りました。

この度、下記の協力店舗(順不同)にて、適塩ランチメニュー・商品の販売を実施します。どれも学生のアイデアとお店の技がコラボした自信作ばかりです。この機会に是非ご賞味下さい。

- 店舗名：いけす料理 寿々家(岩槻区本町3-3-12)
- お店の特徴：旬のものをおいしく提供する懐石料理店
- 商品名：春隣(はるとなり)(1500円税別)
県産牛豚鳥の3種盛り～適塩ソースを添えて～、
変わり種茶碗蒸し、けんちん鍋、ごはん
- 販売期間：2/13(水)～3/10(日) 11:45～14:00(火曜日は要予約)
- 定休日：月曜日 ■電話：048-756-0334



- 店舗名：京雀(中央区本町西1-3-24)
- お店の特徴：素材にこだわった京料理のお店
- 商品名：彩り豊かな赤酢あん定食(980円税込)
蒲焼き天のせ ふわ玉うどん(980円税込)
- 販売期間：2/15(金)～2/19(火) 11:30～14:00
- 定休日：水曜日 ■電話：048-858-5675



- 店舗名：(有)藤宮製菓(岩槻区本町2-1-32)
- お店の特徴：国内産の材料を使用した和菓子で笑顔をお届けます
- 商品名：適塩岩槻ネギ味噌団子(108円税込)
適塩みたらし団子(108円税込)
その他学生発案オリジナル団子もあり
- 販売期間：2/23(土)～3/10(日) 9:30～19:00 [人形のまち岩槻「まちかど雑めぐり」開催期間中]
- 定休日：水曜日 ■電話：048-756-1569



- 店舗名：(株)ポンドール北浦和西口駅前店(浦和区北浦和4-5-1)
さいたま市役所店(浦和区常盤6-4-4)
- お店の特徴：女性に人気の手作りベーカリーレストラン
- 商品名：適塩自家製パンチェッタとほうれん草の彩りパスタ(1100円税別)
彩り野菜と魚介の適塩アクアパッツァ(1500円税別)
- 販売期間：3/4(月)～3/31(日) 11:00～15:00
- 定休日/電話：北浦和西口駅前店/無休/048-832-8191
さいたま市役所店/日曜・祝日定休/048-824-5673



- 店舗名：Herbal MOMO(ハーバルモモ)
- 会場：みどりの学び舎 Pompom House(北区盆栽町153-5)
- お店の特徴：ハーブと野菜の滋養強壮スープとハーブ教室
- 商品名：おからdeごはん～美肌・デトックス・アンチエイジング～(3000円税別)
※講話込み、要事前申込 定員12名
- 販売期間：3/7(木) 10:30～13:00
- 電話：090-2413-7060



※さいたま商工会議所では、通常店舗で使用している調味料の一部または全部をナト・カリ調味料に変え、減塩を図ったメニュー・商品を「適塩」としています。各店舗とも数量限定での販売となります。売切れの際にはご容赦ください。商品名・写真は開発中のものです。

■今回の取り組みについて

市民の健康増進、生活習慣の改善・定着を目的にさいたま商工会議所会員事業所と人間総合科学大学ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科の学生さんたちの協力での共同開発に取り組みました。

各開発メニュー・商品は、地産地消と適塩をテーマに減塩効果があるナト・カリ調味料（※）を使用した共同開発メニューとなっています。



共同開発の様子がわかる大学のブログはこちら



ナト・カリ調味料の詳細については適塩・血圧対策推進協会へ



(※)ナト・カリ調味料とは

ナト・カリ調味料（塩・醤油・味噌）は、通常の調味料（塩・醤油・味噌）と塩味の濃さは変わりませんが、約25%減塩されている調味料です。

ナト・カリ塩は、食塩の主成分である塩化ナトリウム（NaCl）の一部を塩化カリウム（KCl）に置き換えた混合塩です。ナト・カリ塩は、塩化ナトリウムと比べてナトリウム含有量が少なく、塩化カリウムに含まれるカリウムにはナトリウムの排出作用があります。

○腎臓病などカリウム摂取制限のある方は医師にご相談ください。

○「ナト・カリ」「ナト・カリ食」は矢巾町(岩手県)と生活習慣病予防研究センターの登録商標です。〔登録番号 5842908号、5842909号〕

○共同開発メニューにはナト・カリ調味料以外の調味料も使用しております。

人間総合科学大学

・人間科学部（ヘルスフードサイエンス学科・健康栄養学科）

お問合せ 蓮田キャンパス事務局 さいたま市岩槻区馬込 1288 電話 048-749-6111

今回の取組みにご協力いただいた会員事業所（順不同）

- ・いけす料理 寿々家（懐石料理）
- ・京雀（京料理）
- ・(有)藤宮製菓（和菓子製造小売）
- ・(株)ボンドール（パン・洋菓子・レストラン）
- ・Herbal MOMO（ハーバルモモ）（ハーブに関する講習、栽培、商品開発）



さいたま商工会議所
イメージキャラクター
「さいたにゃん」

ナト・カリ調味料について

（一社）適塩・血圧対策推進協会（東京都中央区新川1-3-9 4階 電話 050-3823-0101）

さいたま商工会議所では、今後も引き続きナト・カリ調味料等を活用した適塩商品開発を支援していく予定です。ご協力いただける店舗等、詳細については下記までお問い合わせください。

○お問合せ さいたま商工会議所 ものづくり支援課 担当：松本
さいたま市大宮区桜木町 1-7-5 リックシティ 8階 電話 048-641-0084



平成31年1月28日

報道関係各位

産学官連携による健康寿命延伸への取り組み
■さいたま商工会議所・人間総合科学大学・会員事業所が共同開発
「適塩ランチメニュー・商品販売」のお知らせ■
～学生のアイデアとお店の技術で美味しく適塩～

このたび、さいたま商工会議所と人間総合科学大学及びさいたま市内飲食店等の産学官連携により、市民の健康寿命の延伸に向け、手軽に減塩に取り組める「ナト・カリ調味料(※)」を使用した新メニュー・商品の開発を行い、2月より販売を行います。

この取り組みは、さいたま商工会議所が運営する「さいたまヘルスケア産業創出委員会(委員長 小川 逸郎 副会頭)」が、市民の健康寿命の延伸に向けた取り組みの一環として、塩分摂取と外食の多いさいたま市民の特徴に着目。同委員会には、さいたま市および(一社)適塩・血压対策推進協会も参画いただき、減塩をいかに簡単に、継続して行うことができるかを検討している中で、「ナト・カリ調味料」を使用したメニュー・商品開発を進めてきたものです。

開発には、市内の人間総合科学大学の学生と市内会員企業のマッチングとコーディネートをさいたま商工会議所が担い、学生のアイデアと5つの企業の技術と経験を組み合わせ、商品化に至りました。

この取り組みにより当委員会では、市民の健康増進、生活習慣の改善をはじめ地域振興にも貢献を目指すとともに、今後もナト・カリ調味料等を活用した適塩商品開発を支援していく予定です。

1. 販売期間 平成31年2月～3月(別紙参照、店舗により異なります。)
2. 販売先 さいたま市内飲食店等5事業所6店舗 計8商品(別紙参照)
3. 開発機関 さいたま市内飲食店等5事業所
人間総合科学大学

(※) ナト・カリ調味料(塩・醤油・味噌)とは?

各メニュー・商品に使用されるナト・カリ調味料とは、通常の調味料と塩味の濃さは変わらず、約25%減塩されている調味料です。ナト・カリ塩とは、食塩の主成分である塩化ナトリウム(NaCl)の一部を塩化カリウム(KCl)に置き換えた混合塩で、塩化カリウムに含まれるカリウムにはナトリウムの排泄作用があります。

※さいたま商工会議所では、通常店舗で使用している調味料の一部または全部をナト・カリ調味料に変え、減塩を図ったメニュー・商品を「適塩」としています。

※各店舗とも数量限定での販売となります。売切れの際にはご容赦ください。

※共同開発メニューにはナト・カリ調味料以外の調味料も使用しております。

※腎臓病などカリウム摂取制限のある方は医師にご相談ください。

※「ナト・カリ」「ナト・カリ食」は矢巾町(岩手県)と生活習慣病予防研究センターの登録商標です。[登録番号 5842908号、5842909号]