



第3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こられました。このたび、昨年引き続き、減塩ランチメニューが開発され、さいたま市内の4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。

ご案内が遅くなりまして誠に申し訳ございません。どうぞよろしくお願い申し上げます。

(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：終了



(有)藤宮製菓

国産の厳選した材料を使用した和菓子店
販売期間：2/23(日)～3/8(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：3/1(日)～3/31(火)

そば処 斗露路

国産蕎麦粉100%の十割そばのお店
販売期間：3/1(日)～3/31(火)

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。

*** 事務局より**

2020年の第一回目のニュースレターを配信いたします。

本年も、更なるサービスの向上、情報の提供等に努めて参りますので、より一層のご支援、お引立てを賜りますよう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。

※当企画では、店舗で通常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。

- 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：多良福(たらふく)御膳（1,500円税別）
鱈の西京焼き～デザートを添えて～、鱈白子の唐揚げ
蓮根と小松菜のさつま揚げ、季節の具だくさんの味噌汁、ごはん
- 販売期間：2/5(水)～2/20(木) 11:45～14:00(月・火を除く)
- 定休日：月曜日・火曜日（昼） ■電話：048-756-0334



- 店舗名：藤宮製菓 本町店（岩槻区本町 2-1-32）
- お店の特徴：北海道・十勝産小豆など国産の
厳選した材料を使用した和菓子店
- 商品名：まちかど雛めぐりのお土産に！
「ひななん・まつりん」（各150円税込）
その他「どら焼き(小麦粉より低糖質なおから粉を使用)」もあり
- 販売期間：2/23(日)～3/8(日) 9:30～19:00
- 定休日：水曜日 ■電話：048-756-1569



- 店舗名：(株)ボンドール北浦和西口駅前店(浦和区北浦和 4-5-1)
- 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：鯛と彩り野菜の味噌包み焼（1,280円税別）
豆乳と味噌の和風仕立てクリームパスタ温泉卵のせ（1,100円税別）
※それぞれパン食べ放題・サラダ付き
- 販売期間：3/1(日)～3/31(火) 11:00～15:00
- 定休日：無休 ■電話：048-832-8191



- 店舗名：そば処 斗露路（浦和区北浦和 4-5-1 地下1階）
- お店の特徴：国産蕎麦粉100%の十割そばをご賞味ください
- 商品名：チーズと春野菜の塩だれ天丼セット（1,000円税別）
※そばまたはうどん、サラダ、おしんこ付
- 販売期間：3/1(日)～3/31(火) 11:00～15:00
- 定休日：無休 ■電話：048-749-1512



■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健康栄養学科の学生さんたちで共同開発に取り組みました。

各開発メニュー・商品は、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。



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）
- ・(有)藤宮製菓（和菓子製造小売）
- ・(株)ポンドール（パン・洋菓子・レストラン）
- ・そば処 斗露路（そば・うどん・天ぷら）

- ・人間総合科学大学

人間科学部（健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科）

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



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

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。

○「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〕

○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。

■お問合せ

（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

ナト・カリ

検索

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。ご興味のある事業所様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 ソニックシティビル 8階 電話 048-641-0084