



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、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)

京雀

素材にこだわった京料理の店

商品名: 九条葱と海老天うどん、おじゃこのとろ玉丼

Herbal MOMO (ハーバルモモ)

ハーブと野菜の滋養強壮スープと野菜のお惣菜の店

商品名: ランチプレート(じゃがいもと長芋のコロッケ、白岡の無農薬サラダ、大根ステーキ、薬草スープ等)

(有)寿々家

旬のものを美味しく提供する懐石料理店

商品名: 春よ来い(ぶりの素焼き、練り味噌添え、ホタテのポン酢ジュレ、味噌マヨネーズのディップサラダ等)

(有)藤宮製菓

国内産の材料を使用した和菓子店

商品名: ゆず白もち(みそあん)、栗まる(豆腐クリーム)

(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

商品名: 春た〜っぷり健康ランチ

販売期間や住所などの詳細は、別紙をご覧ください。また、当協会のホームページでもご紹介しています。

URL: lowsalt.or.jp/release-entry-01.html

*** 事務局より**

2018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/>

人間総合科学大学と会員事業所の共同開発 適塩ランチメニュー・商品販売のお知らせ

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、減塩効果が高いナト・カリ減塩調味料（※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いただければと存じます。

- 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：胡麻の香り味噌のkokkujasoと海老天うどん（880円税込）
うすい豆の風味、湯葉の旨味おじゃこのとろ玉丼（880円税込）
- 販売期間：2/5(月)～3/31(土) 11:30～14:00
- 定休日：水曜日 ■電話：048-858-5675



- 店舗名：Harbal MOMO(ハーバルモモ)（大宮区北袋町 1-285）
※「カフェギャラリーてらこや新都心」での期間限定営業
- お店の特徴：ハーブと野菜の滋養強壮スープと野菜のお惣菜
- 商品名：“ココロとカラダがトキメク”ランチプレート（1200円税込）
じゃがいもと長芋のコロッケ、白岡の無農薬サラダ、大根ステーキ
葉草すうぶ(無のポターージュ)、ハイビスカス酢でほんのり桜色の春色ご飯 他
- 販売期間：2/19(月)～2/22(木) 11:00～14:00
- 電話：048-627-2411 コラボスイーツとして
「抹茶とエキナセアと米粉のシフォンケーキ」(400円税込)もご用意



- 店舗名：(有) 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：春よ来い（1500円税別）
ぶりの素焼き 練り味噌添え、ホタテのポン酢ジュレ、
味噌マヨネーズのディップサラダ、ごはん、お吸い物
- 販売期間：2/21(水)～3/21(水) 11:45～14:00
- 定休日：月曜日 ■電話：048-756-0334



- 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：みそあんのやさしい風味ゆず白もち（129円税込）
豆腐クリームがヘルシーな栗まる（216円税込）
- 販売期間：2/24(土)～3/11(日) 9:30～19:00 [人形のまち岩槻
「まちかど雛めぐり」開催期間中]
- 試食会：2/24(土)、3/4(日) 10:00～15:00
- 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）
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：春た～っぷり健康ランチ（1500円税別）
きのこほうれん草のキッシュ、本日のスープ、サラダ
鯛とエビのフリッター春色ソース添え、ローストビーフ、季節のケーキ
- 販売期間：3/5(月)～3/31(土) 11:00～15:00
- 定休日/電話：北浦西口駅前店/無休/048-832-8191
さいたま市役所店/日曜・祝日定休/048-824-5673



※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。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・商品には減塩効果が高いナト・カリ減塩調味料（※）を使用しています。



共同開発の様子がわかる大学の
ブログはこちら



※ナト・カリ減塩調味料とは

ナト・カリ減塩調味料（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。調理の際に調味料（塩・醤油・味噌）の使用量を減らさずにナト・カリ減塩調味料に変更するだけで約25%の減塩ができます。

どうして減塩になるの？

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、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、血圧低下など、さまざまな健康維持効果があります。

○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」及び「ナト・カリ食」は（一社）適塩・血圧対策推進協会登録商標です。

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 TEL 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）

- ・京雀（京料理）
- ・Harbal MOMO（ハーバルモモ）（ハーブに関する講習、栽培、商品開発）
- ・（有）寿々家（懐石料理）
- ・（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）

さいたま商工会議所では、今後も引き続きナト・カリ減塩調味料等を活用した適塩商品開発を推進していく予定です。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 政策企画推進グループ 担当：松本

TEL 048-838-7706