



＊さいたま発 ナト・カリ適塩ランチ

さいたま商工会議所
人間総合科学大学

さいたま商工会議所の5つの会員事業所で、ナト・カリ調味料を使用した適塩ランチが3月に展開されました。メニューは人間総合科学大学(さいたま市)との共同で開発されました。

そのうちの1店、さいたま市岩槻区の海鮮・懐石料理店、寿々家(すずや)さんで「春よ恋」(税別1500円)をいただきました。

日曜日の午後、お洒落な地元のマダムや家族連れで賑わうお店です。イカが泳ぐ生け簀を見渡すカウンター席に通していただき、味噌マヨネーズのディップサラダ、ホタテのポン酢ジュレ、ブリのみそ焼きが運ばれて来ました。

岩槻は人形の町として有名ですが、野菜や果物など農業も盛んです。ディップサラダでは、色とりどりの春野菜を味噌マヨネーズでいただきました。そのほか、ポン酢ジュレも、ブリのみそ焼きもしっかりとした味付けで、いただいた印象は「減塩・健康料理」というより普通に美味しいご馳走です(褒めています)。



寿々家(岩槻)の「春よ恋」より

社長の斎藤進さんにもお話を伺いました。

「先代から使っているしょう油や味噌があるが、ナト・カリ調味料を他の砂糖などの調味料との配合割合を工夫しながら使っている」「板前が、舌で味を確かめながら作っている」「実際の料理で、どれくらい減塩になっているのか、カリウムが増えているのかが分かると、お客様にも説明しやすい」といったお話を伺えました。ナト・カリ調味料を板前さんに使っていただくことができましたが、「味が変わらないから、本当に健康にいいのか分からない」のが課題のようです。今までは、「健康にいいものは美味しくないのが、当たり前」と多くの方が思っていることが理由ですね。

そのほか、浦和のポンドールさんで「春ランチ」を与野本町の京雀さんで「減塩の極み九条葱と海老天うどん」をいただきましたが、どのお料理も「これで減塩とは思えない」美味しさでした。

家庭料理だけでなく、料理人も使うナト・カリ調味料がいろいろな場面で広がれば「気軽に減塩」が多くの人に広がりそうです。



ポンドール(浦和)の「春ランチ」より



京雀(与野本町)の「減塩の極み九条葱と海老天うどん」

＊事務局より

今回のニュースレターは、以前ご紹介した適塩ランチを実際に召し上がった人間総合科学大学・奥田先生に執筆いただきました。改めましてこの場を借りてご協力にお礼申し上げます。

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/>