

健康増進を支援します

 **さいたま商工会議所会員の飲食・小売店** ×  **人間総合科学大学**



## 共同開発メニューを販売します

さいたま商工会議所の会員飲食・小売店と人間総合科学大学ヘルスフードサイエンス学科で栄養学を学んだ学生が心と力を合わせて、健康で美味しいメニューを開発しました。減塩効果のある**ナト・カリ調味料**（裏面参照）を使ったメニュー、低糖質メニューなどをご用意しました。是非、ご賞味ください。

**ここでしか食べれない期間限定メニュー！！**

### 低糖質メニュー



お店：藤宮製菓  
商品名：**“低糖質※1”練り切り**  
価格：各 216 円（税込）販売：2/16 日（水）より  
岩槻区本町 2-1-32  
問い合わせ 048-756-1569

### 適塩メニュー



お店：Dining&Bar Cheers  
商品名：**Hamburg lunch※2**  
日替わりで他 2 種類あり  
価格：850 円から（税込）販売：2/16（水）～18（金）  
大宮区桜木町 2-223 モナークヴィラ 1 階  
問い合わせ 048-871-6058

### 活力アップメニュー



お店：WA ベーグル  
商品名：**鎌倉ハム製ベーコンの旨みひきたつ  
ジャーマンポテトサンド**  
560 円（税込）好評販売中  
南区神明 1-10-15 メゾン・ド・コリン 1 階  
問い合わせ 048-844-6313

- 写真は開発中のものです。
  - 各店舗とも期間・数量限定での販売となります。売り切れの際はご容赦ください。
  - 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」としてしています。当商工会議所が考える「適塩」とは、住む人・働く人の健康寿命の延伸に寄与すべく、減塩を意識しながらも美味しい食を通じ、適切な塩分摂取を目指すことです。
  - 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います。
  - 「ナト・カリ」「ナト・カリ食」は矢巾町と生活習慣病予防研究センターの登録商標（登録番号 5842908 号、5842909 号）です。
  - 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。
- ※1「“低糖質”練り切り」は一般的な練り切りより糖質を減らした商品です。
- ※2「Hamburg lunch」は通常 4.4g の食塩が使用されていますが、ナト・カリ調味料に変え、塩分を 25% 削減しています。

### ■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の学生さんたちで心と力を合わせて開発に取り組みました。

開発メニューの一部は、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。



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」

今回の取組みにご協力いただいた会員事業所（順不同）

- ・(有)藤宮製菓（和菓子製造小売）
- ・(株)チアーズ（カジュアルフレンチイタリアン飲食店）
- ・(有)食生活（ベーグル製造小売）
- ・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

### ■ナト・カリ調味料(※)について

ナト・カリ調味料（塩・醤油・味噌）は、通常の調味料と塩味の濃さを変えずに、ナトリウムの一部をカリウムに置き換え約25%の減塩がされた調味料のことです。カリウムにはナトリウムの排出作用があるとされています。

（一社）適塩・血圧対策推進協会

〒103-0006

東京都中央区日本橋富沢町 10-14

日本橋B Sビル7階

TEL : 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：高橋

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