

■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）

- ・(株)ボンドール（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）

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：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