

### ソルケア。低塩調味しおL

●製法

食塩に塩化カリウムを加え 調味技術でおいしく仕上げました

●成分分析値例((一財)食品環境検査協会分析)

 粗脂肪(W/W%)
 0

 粗蛋白(W/W%)
 0.1

 粗灰分(W/W%)
 98.1

 塩化ナトリウム(W/W%)
 58.4

 塩化カリウム(W/W%)
 40.0

●原材料

食塩、塩化カリウム、海藻酵素分解物、フィッシュペプチド ※アレルギー物質 特定原材料等28品目含まず

●添加物 塩化カリウム

●食品へ添加した場合の表示例 塩加工品(食塩、海藻酵素分解物、フィッシュペプチド)/塩化カリウム

●賞味期限 製造後12ヶ月

●荷姿

20kg ダンボール (ポリエチレン袋2層)

- ●注意事項
  - ・直射日光を避け、乾燥した冷暗所にて保管してください
  - ・開封後はお早めにお使いください

### ●お問い合わせは、下記営業所まで

東京営業所 静岡営業所 名古屋営業所 大阪営業所 九州営業所 ・ 〒422-8067 静岡市駿河区南町11番1号(静銀・中京銀静岡駅南ビル6F) 東京都品川区大井一丁目6番3号(アゴラ大井町ビル4F) 下425-8570 静岡県焼津市小川新町五丁目8番13号 石古屋営業所 〒464-0850 名古屋市千種区今池四丁目1番29号(ニッセイ今池ビル4F) 下532-0011 大阪市淀川区西中島五丁目13番9号(新大阪MTビル1号館4F) 下812-0013 福岡市博多区博多駅東二丁目18番30号(八重洲博多ビル5F) TEL:(054)621-0120 TEL:(052)741-6301 TEL:(092)434-5335

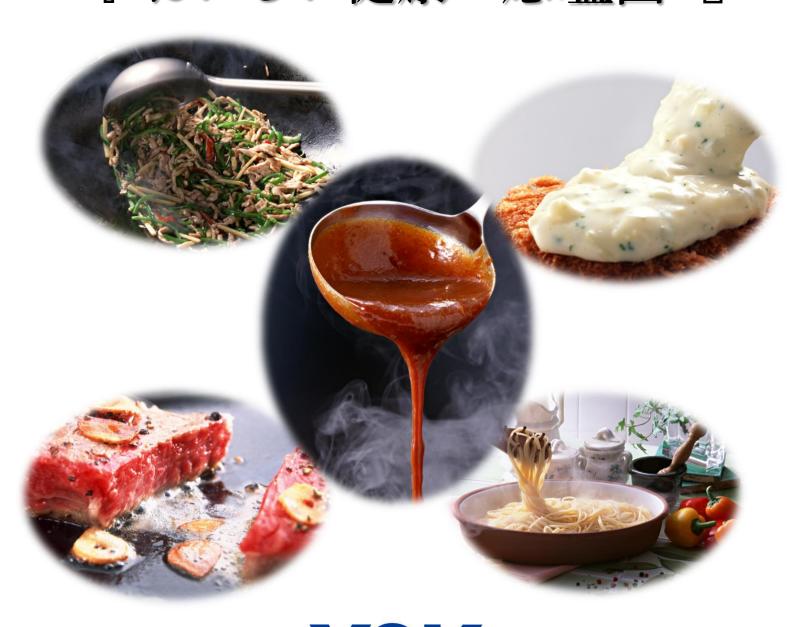
YSK 焼

# **焼津水産化学工業**禁

本社・研究所 / 〒425-8570 静岡県焼津市小川新町5丁目8-13

食事の<mark>塩分</mark>が 気になる方に

# ソルケア。 低塩調味しお 『おいしい健康 "応塩団"』

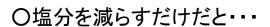






# 食事の塩分が気になる方に。

- ○気になる塩分を抑えて、しかも塩味はそのまま!!
- ○塩化カリウムを加え、調味技術でおいしくしました。
- ○普段お使いの塩と同じようにお使いください。





〇塩分を減らす

だけだと・・・

塩味を加える

○「ソルケア® 低塩調味しお」

に変えると・・・!

塩化 カリウム

漬け物

がります。

塩味そのままに おいしく低塩

# 加工応用例

### 干物

素材の味を損なうことなく、 塩分控えめのおいしい干物を



### ウインナー

塩分控えめながら、しつかりと した塩味に仕上がります。



### ポテトチップス





おいしく上品な味に仕上

# 食塩の摂取

塩味をそのまま、食塩の摂取量を 40%カット



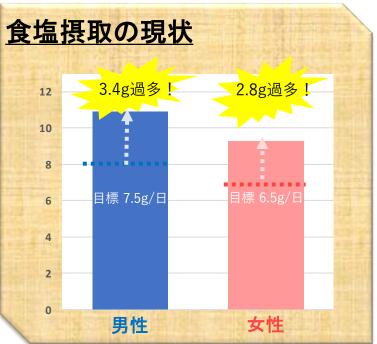
※本パンフレットの「食塩」は、 "塩化ナトリウム"を指しています。

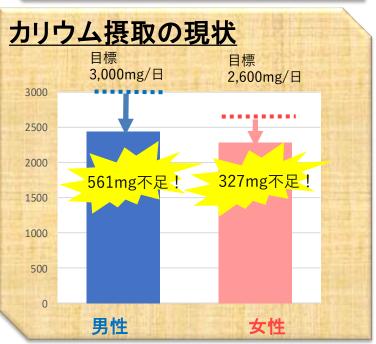
## カリウムの摂取

野菜や果物に豊富に含まれている

# カリウムを おいしく摂取

海の力(フィッシュペプチド+海藻) でおいしく調味しました。





(現状…令和元年国民健康・栄養調査結果/目標…日本人の食事摂取基準(20年版)

