

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 (財)食品環境検査協会分析)

粗脂肪 (W/W%)	0
T-N (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25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	〒140-0014	東京都品川区大井1丁目6番3号 (アゴラ大井町ビル4F)	TEL:(03)5718-7001
静岡営業所	〒425-8570	静岡県焼津市小川新町5丁目8番13号	TEL:(054)621-0120
名古屋営業所	〒464-0850	名古屋市千種区今池4丁目1番29号 (ニッセイ今池ビル4F)	TEL:(052)741-6301
大阪営業所	〒532-0011	大阪市淀川区西中島5丁目13番9号 (新大阪MTビル1号館4F)	TEL:(06)6301-1281
九州営業所	〒812-0013	福岡市博多区博多駅東2丁目18番30号 (八重洲博多ビル5F)	TEL:(092)434-5335



焼津水産化学工業 株式会社

本社・研究所 / 〒425-8570 静岡県焼津市小川新町5丁目8-13

2015.3

ソルケア
食事の塩分が
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”』




ソルケア®

低塩調味しお

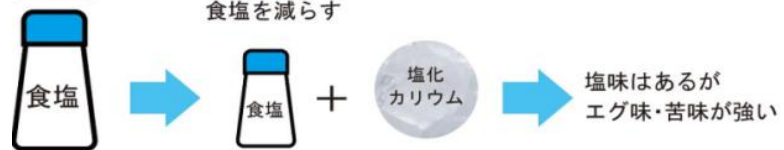
食事の塩分が気になる方に。

- 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。

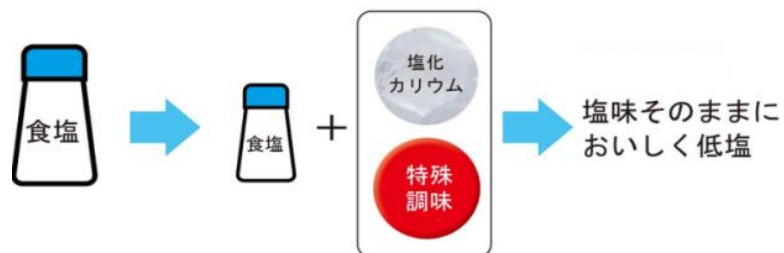
○塩分を減らすだけだと...



○塩分を減らす + 塩味を加えるだけだと...

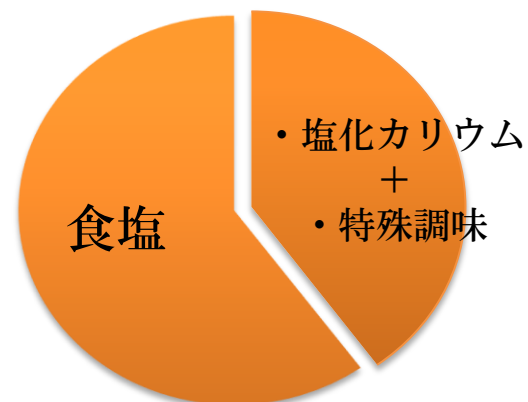


○「ソルケア® 低塩調味しお」に変えると...!



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

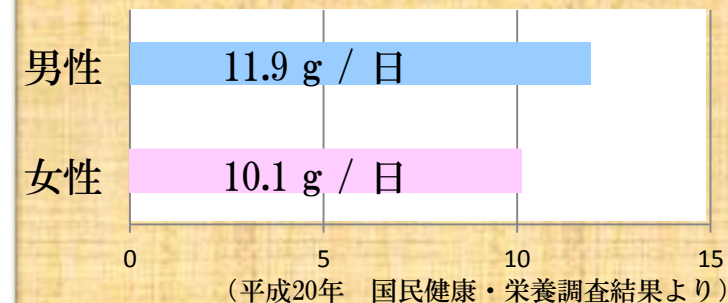
野菜や果物に豊富に含まれている

カリウムを おいしく摂取

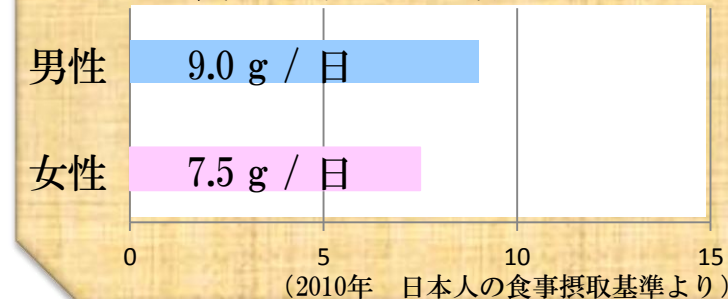
海之力 (フィッシュペプチド+海藻) でおいしく調味しました。

食塩摂取の現状と目標

●成人の食塩摂取量 現状



●1日の食塩摂取量 目標



カリウム摂取の現状と目標

●成人のカリウム摂取量 現状

男性：2,438mg / 日

女性：2,277mg /

(平成20年 国民健康・栄養調査結果より)

●1日のカリウム摂取量 目標

(高血圧の一次予防の観点から)

男性：2,800mg～3,000mg

女性：2,700mg～3,000mg

(2010年 日本人の食事摂取基準より)

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いただけます。



ウイナー

塩分控えめながら、しっかりとした塩味に仕上がります。



ポテトチップス

気になる塩分をカットしつつ、おいしさはそのまま!

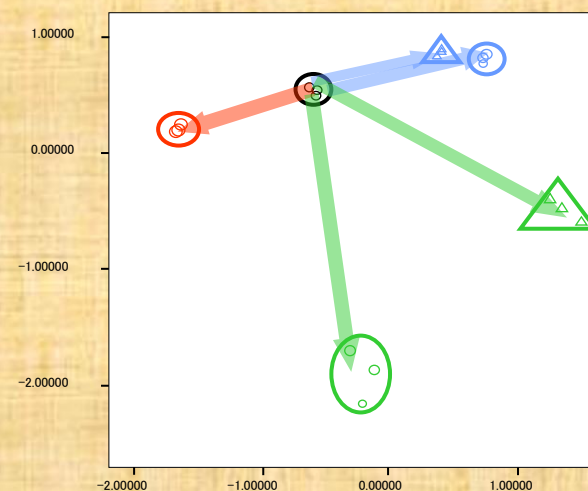


漬け物

おいしく上品な味に仕上がります。



味覚センサーによる解析



- 塩化ナトリウム
- ソルケア® 低塩調味しおL
- △ 市販塩①
- 市販塩②
- △ 市販減塩しお①
- 市販減塩しお②

※味覚センサーとは...

いろいろな味をセンサーを通すことによって、人との味覚パターンを視野的に再現したものです。位置関係に近いほど、近い味を示しています。

低塩なのに今までの食塩と変わらない味を実現しました。