

減塩サポート いつもと同量使っても、
塩分が30%カット^{*1}できる低ナトリウム塩
「ファイブスターグリーン塩分30%カット」 3月4日(水)より新発売

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、2020年3月4日(水)に、食品添加物の塩化カリウムを使用せず、海洋深層水の成分で塩分30%カットを実現した「ファイブスターグリーン塩分30%カット」を全国のスーパーなどで新発売します。本品は、いつもと同量使っても、塩分が30%カットできる低ナトリウム塩です。

*1 『日本食品標準成分表2015年版(七訂)』に記載の食塩と比べて食塩相当量(塩分)30%カット



商品名	容量/容器	価格
ファイブスターグリーン 塩分30%カット	150g / スタンドパック (保存に便利なチャック付き)	330円(税別)

一般的な低ナトリウム塩は、食品添加物の塩化カリウムを使用しますが、本商品の原料は、高知県室戸沖に湧き上がる海洋深層水だけです。海洋深層水を独自技術で濃縮し、ナトリウム・マグネシウム・カリウムを結晶化することで塩分30%カットを実現しました。いつもと同量で味付けしても自然に塩分が30%カットできるため、減塩志向の方におすすめです。パッケージデザインは、「塩分30%カット」が分かりやすく、減塩しても豊かな食生活が楽しめるイメージに仕上げました。

日本人の1日の平均食塩摂取量(20歳以上)は男性11.0g、女性9.3g(2018年)ですが、2015年に厚生労働省が示した1日の食塩の目標量(18歳以上)は男性8.0g未満、女性7.0g未満^{*2}です。本品は、料理の美味しさ・食事の楽しみはいつもと同じで、手軽に減塩できる低ナトリウム塩です。

*2 「日本人の食事摂取基準」は2020年4月以降、
成人の目標量が0.5g/日 引き下げられる予定です。

【「ファイブスターグリーン塩分30%カット」のおすすめメニュー】

- サラダのふり塩に。サーモンと相性抜群です。
- ステーキの付け塩に。
- ゆで卵のふり塩に。



〈商品概要〉



ファイブスターグリーン塩分30%カット

- ①いつもと同様使っても、塩分が30%カットできる低ナトリウム塩。
- ②食品添加物不使用。高知県室戸海洋深層水使用(国産塩)
⇒海洋深層水から結晶させた低ナトリウム塩なので、
結晶を構成する成分の約7割が塩分で、残り3割がマグネシウム・カリウムなどの
“海の成分”でできています。

〈商品画像素材URL〉

URL: <https://web.ako-kasei.co.jp/release/health/38.html>



〈株式会社天塩について〉

社名: 株式会社天塩
本社所在地: 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
ホームページ: <https://www.amashio.co.jp/>

〈お客様からの商品に関するお問い合わせ〉

株式会社天塩 03-3371-1521(代)