

## 国産海水塩を 100%使用した安心・安全な健康ソルト 「お塩で減塩」リニューアル新発売 塩味そのまま、ナトリウム 50%おいしくカット

株式会社日本海水(本社 東京都中央区 代表取締役社長 植岡佳樹)では、かねてから健康志向の消費者の皆様から高い支持をいただいております。「お塩で減塩」(厚生労働省許可・特別用途食品)をリニューアル発売いたします。

「お塩で減塩」は、独自の技術で自然な塩味はそのままに、ナトリウム分を50%までにカットした健康ソルトです。果物や野菜にも含まれているミネラル、塩化カリウムを50%配合することによって、塩化ナトリウムの50%カットを実現しました。国産海水塩を100%使用し、製造しているため、安心・安全に、おいしく、自然に減塩する事が出来ます。また「お塩で減塩」の結晶は、「トレミー形」(逆ピラミッド形)。この結晶形は溶けやすく、塩味を素早く感じる為、摂取量を少なくすることができます。加えて、逆ピラミッドの部分に塩化カリウムが均一に入り込んでいるため、使い始めから終わりまで、ムラなく50%の減塩が可能です。毎日の調理や料理の味付けに、医師に食事制限を指導されている方(高血圧・心臓疾患の方)に限りお使いいただきたいお塩です。普段のお塩と同じようにご使用ください。



【お塩で減塩/厚生労働省許可・特別用途食品】  
左:350g 右:80g

**「お塩で減塩」の結晶形(トレミー形)**  
塩水の表面の結晶が、自らの重さで少しずつ沈み込みながら成長した、逆ピラミッド形(トレミー)をしているのが特徴です。



**厚生労働省許可・特別用途食品**  
ナトリウムの摂取制限を必要とする疾患者用の食品として、厚生労働省から「特別用途食品」の表示許可を得ています。



**使用上の注意**  
本品は食事療法の素材として適するものであり、多量に使用しても病気が治るわけではありません。医師・管理栄養士等の相談・指導を得て使用してください。  
腎臓疾患及び食事療法中の方はお控えいただくか、あらかじめ医師に相談の上ご使用ください。

### 【商品概要】

商品名:「お塩で減塩」(厚生労働省許可・特別用途食品)  
価格: 380円 / 350g 290円 / 80g  
販売元: 株式会社日本海水  
〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町 10-6 フォーリッチビル 5F  
TEL 03-5652-8751 FAX 03-5652-7756 URL: <http://www.nihonkaisui.co.jp/>

### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社日本海水 広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ  
TEL: 03-5464-2046 FAX: 03-5464-2076  
〒157-0062 東京都港区南青山 5-4-35-1106 担当: 高橋、村山