



「にいがた減塩ルネサンス」

塩分ひかえめの生活習慣を応援いたします。

ステップ 1

減塩ルネサンスで目指すこと

県民1日1人あたり

- 食塩1gの減少
- 野菜1皿の増加
- 果物1個程度の摂取

- 食塩1g減
- カリウム300mg増

高血圧予防+胃がん予防



ステップ 2

取組の効果

県民1日1人あたり

- 食塩2gの減少
- カリウム600mgの増加

県民の最高血圧平均値

2mmHg低下

にいがた発!! 全く新しい発想の製品です。

お比べ下さい

従来の醤油さし



この一滴0.07cc(塩分0.014g)が決め手

ふたつの機能を持っています。

- レッド
- ホワイト
- グレー
- イエロー

①すーっと糸のように...



②ボタン、ボタンと...



透明キャップ付き

塩分の摂取量は
一人一日**6g未満**が
目標です。

※(日本高血圧学会)より

傾けるだけで一滴ずつ注ぐことのできる醤油と酢の卓上容器です。

塩分の摂取量は一日**6g未満**が目標ですが、全国平均一人一日あたりの食塩摂取量は**12.9g**となっています。(※)
ボタンのお醤油70滴は、小さじ1杯分(5cc)となります。

5ccの中には約1gの塩分が含まれるので、目標値の6gでは420滴(1食当り、140滴)に相当します。
このようにボタンで計画的に減塩ができます。

また、お酢の苦手な方には[お酢さし]として最適です。

楽しく正しい食生活を身に付けることで、生活習慣病の予防を促します。

(※)新潟県 醤油協業組合調査データ

本体寸法:幅・奥行き40mm×高さ120mm(キャップ取り付け時)
容量:45ml 本体:AS樹脂 キャップ:スチロール樹脂
パッキン:シリコンゴム 球:SUS304

共同企画開発 PAT

(財)新潟県県央地域地場産業振興センター 産業支援部
(財)にいがた産業創造機構(NICO)「ゆめ・わざ・ものづくり支援事業」採択事業
平成17年度「Made in 新潟 新商品調達制度」認定品
新潟県「健康ビジネス連峰 三つ星ビジネスモデル」選定事例

製造/販売元

小林樹脂工業(株)
〒955-0022 新潟県三条市上保内乙317-7
TEL 0256-38-2146 FAX 0256-38-3992
E-mail:pottan@k-jushi.co.jp URL:http://www.k-jushi.co.jp