

Stay Healthy & Smile SARAYA

# リソルトの紹介

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

塩分1/2でおいしさそのままのヘルシーソルト!

自然派素材にこだわった、おいしい減塩ソルト。

# リソルト

塩分が気になるかに  
塩分1/2  
リソルト  
減塩

塩分が気になるかに  
塩分1/2  
リソルト  
減塩

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

# 目次

- 社会背景
- 商品特徴
- 食塩の精製方法

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

# 高血圧症の人口

平成20年4月の医療制度改革により、40歳以上75歳未満の方を対象に、『特定健診』の実施と該当者への保健指導が義務付けられます。その指標のひとつが高血圧症、もっとも該当者の多い指標です。制度改革を通じて、高血圧症対策のため塩分控えめをはじめとする食生活指導が高まることが予想されます。

## 高血圧症有病者の推計

項目	推計 (万人)
合計	5480
高血圧症有病者	3970
正常高血圧症者	1510

平成16年国民健康・栄養調査より

## <最も気になる銘柄>

銘柄	推計 (千人)
リソルト	4958
小豆	2543
高血圧	2361
リソルト	2310
リソルト	1119
リソルト	1176
リソルト	1134
リソルト	1076
リソルト	1172
リソルト	979

平成16年国民生活意識調査(4512回答)より

高血圧症が最も気になる方  
ダントツNo.1

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

# 食塩摂取量

食塩を目標量を超えて摂取している割合は、男性・女性共に7割以上

男性: 食塩摂取量(20歳以上)

9g以下の者 29.9%

9g以上の者 70.1%

女性: 食塩摂取量(20歳以上)

7.5g以下の者 28.3%

7.5g以上の者 71.7%

平成21年 国民健康・栄養調査結果より

食塩摂取の目標量 (2010年版 日本人の食事摂取基準より)

- 成人男性 9g未満
- 成人女性 7.5g未満

★ ナトリウム(Na)量からの食塩量 算出式 ★

食塩摂取量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 / 1000

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

# リソルトの特徴

- ①おいしさそのまま塩分1/2
- ②おいしい
  - ⇒トレミー塩+北海道産昆布
- ③安心自然派原料使用
  - ⇒自然派原料、合成添加物不使用

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

## ナトリウム (Na) とカリウム (K)

●ナトリウム (Na)  
体の水分量の増加  
血管収縮

●カリウム (K)  
余分なNaを排泄させる

↓

**高血圧**

↓

**血圧低下**

※ただし、腎機能障害のある場合には注意が必要


Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

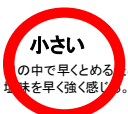
## 塩分摂取を抑える

### 結晶の大きさ

大きい



小さい



塩分が気になる方に  
減塩 1/2 リソルト

小さい

の中で早くとれるため、  
塩味を早く強く感じます。

四角すい(トレミー塩)

中が空洞のため、一般塩より表面積が  
大きくなる。溶けやすいので塩味を強く感じます。

大きい(トレミー塩)

同じ重量でも、一般塩より容積が約  
1.5倍に増えるため、塩の量を減らす  
ことができます。

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

## 特徴② おいしい

北海道産昆布エキス使用  
塩分を控えるためカリウム塩を使用

↓

独特の苦味

↓

- 昆布エキスを使用
- 日本人の味覚に相性がよい

官塩仕立ての「リソルト」その評価は??

減塩の塩を使用されている商品に、生野菜や肉・魚が、おにぎりなどの「お弁当」などで、料理の味も悪くならないように、今後使用されるおにぎりの種類も広がります。

リソルトモニター一巻の購買意欲



その結果  
8割以上の方が  
今後リソルトを使いたいと  
回答されました!

平釜使用、トレミー塩

- 素材にさっとなじむ
- 溶けやすい
- 味わいがよい

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

## 特徴② おいしい

- 福島産の海水塩を使用

太平洋に面した名水の地、福島県いわき市沖で汲みあげられた海水を、世界最高水準の製塩方法で不純物のない海水塩に加工しています。

■ 塩味を感じやすい、微粒子トレミー塩



■ 塩分控えめの塩で大切なのが塩の結晶の形。一般的な食塩はサイコロ型(■)ですが、リソルトでは、トレミー型(▼)：中が空洞になっているピラミッド構造を使用しています。表面積が大きく溶けやすいため、少量でも塩味をしっかりと感じられ、使用量を控えるのに効果的です。素材にもなじみやすいので、料理にも適しています。

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

## 食塩の製塩方法

- ◆ 海水塩
 

海水から塩を製塩する方法。

天日塩：太陽熱と風ですべての水分を蒸発させる製塩法。最低でも2～3年かかることや、広大な土地と雨量の少ないことが必須条件のため、日本では条件的に適さない。

かん水一煎ごう：日本では海水を濃縮してかん水(濃い塩水)をつくり、かん水を煮詰めて塩の結晶を得る(煎ごう)という方法が用いられてきた。現在ではかん水を作るのに、イオン交換膜法が用いられている。重金属や農薬などが取り除かれるため、他の生産方法と比較して非常に安全である。
- ◆ 岩塩
 

大昔の海の一部が大陸の移動や地殻変動で陸地に閉じ込められた海水の湖となったものが干上がって塩分が結晶化し、その上に土砂が蓄積してきたと考えられている。世界の塩の生産量の約3分の2が岩塩から作られているが日本には存在しない。一旦水に溶かして異物を取り除いてから再び結晶化させる。岩塩は粒が大きく、にがりなどが添加されている商品が多いため味がまろやかに感じるといえる。
- ◆ 湖塩
 

大昔、海だったところが地殻の変動で陸に封じ込められ、水分が蒸発して濃度が濃くなったのが塩湖(濃い塩水の湖)です。乾燥した地域に多く、天日塩と同じ方法で塩が作られる。季節によっては自然に塩が結晶する塩湖もある。

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。

Stay Healthy & Smile SARAYA

## 特徴③ 安心自然派素材

— 合成添加物不使用、自然派素材だけで作りました

- 微粒子トレミー塩
 

塩分控えめの塩で大切なのが塩の結晶の形。一般的な食塩はサイコロ型(■)ですが、リソルトでは、トレミー型(▼)：中が空洞になっているピラミッド構造を使用しています。表面積が大きく溶けやすいため、少量でも塩味をしっかりと感じられ、使用量を控えるのに効果的です。素材にもなじみやすいので、料理にも適しています。
- カリウム塩
 

減塩のため、食塩(ナトリウム塩)の約半分を、塩味に近いカリウム塩に代替しています。(カリウムは野菜や果物等に多く含まれる成分)。トレミー塩とバランスのよい、微粒子タイプを使用しています。
- 昆布エキス
 

カリウム塩独特の苦味を抑えるために、日本人の味覚に相性のよい、北海道産昆布エキスを原料に使用しています。
- 海藻カルシウム
 

塩分控えめの塩(カリウム塩を含む塩)では吸湿性が高いため、固結防止剤等の添加が必要ですが、リソルトでは、固結防止剤に添加物を使わず、石化した海藻に含まれる天然のミネラルを使用しています。

Copyright © 2016 SARAYA Corporation. All rights reserved. 本資料の複製転載を禁じます。


## 使用上の注意

### 腎疾患・カリウム摂取制限を受けられている方へ

- リゾルトには、カリウムが含まれているので、カリウムの摂取制限を受けている方は、医師や栄養士にご相談の上ご使用下さい。
- 腎疾患の方は、カリウムの排出が困難なため、使用を控えるか、医師にご相談の上ご使用下さい。
- ※あらかじめ医師、管理栄養士にご相談の上、使用されることが適当です。  
塩分の摂りすぎにはご注意ください。

## おいしく楽しみながら続ける工夫を！



「おいしい!」「楽しい!」  
満足感が長続きのポイント。  
塩分1/2の塩  で  
食事療法もストレスなし!!