

## 発売 72 年目の「食卓塩 100g」 ロングライフデザイン賞を受賞！ 2023 年度グッドデザイン賞にて

公益財団法人塩事業センター（東京都品川区、理事長：津田 健）の商品「食卓塩 100g」が、2023 年度グッドデザイン賞（主催：公益財団法人日本デザイン振興会）において、ロングライフデザイン賞を受賞しました。

昭和 27（1952）年に発売され、利便性、安全性など使う人の満足を追求したシンプルなデザインの本商品は、「赤いキャップの食卓塩」として長年親しまれています。当センターでは、今後とも、長年にわたってご愛顧いただけるような塩商品の提供を続けて参ります。



### ■「食卓塩 100g」とは

第二次世界大戦中に製造・販売が中止されていた、食卓で使えるような手頃なサイズのさらさらした塩を求める声に応じて、昭和 27 年に当時の日本専売公社から発売され、以来、日本の食卓や台所で長年親しまれてきました。昭和 44（1969）年に、塩の結晶の側面をデフォルメしたアイキャッチャーをびんに直接印刷したデザインになってから 50 年以上、大きな変更をせずにデザインを維持し、現在に至ります。

現在はラインナップを拡大し、「食卓塩シリーズ」として、「食卓塩 300g」、「食卓塩 減塩タイプ 90g」及び「HELLO KITTY 食卓塩」も販売しています。

なお、「食卓塩シリーズ」の歴史については、当センターのホームページにてブランドストーリーを公開しています。

### ■審査委員の評価

我々の食卓や台所に昔からあり続ける食卓塩のデザインの魅力は、過不足のない「ちょうど良い」その存在感にある。現在の瓶入りの形態になってからもすでに 70 年以上の年月を数え、その間に幾度かの軽微なデザイン変更を重ねているが当初からのデザインの有り様が尊重され、家庭用の食塩としてのアイコン性が守られ続けている。これほどの長い期間、デザイン形状が大きく変わらず生き続ける製品は稀であり、そのデザインの正当性、また機能的な完成度の高さを示している。食卓の一員として穏やかに控えめに、そしてチャーミングであるデザインの有り様が高く評価された。

### ■ロングライフデザイン賞とは

これから生まれるデザインの手本となりうる、時代を超えてスタンダードであり続ける商品・建築・コンテンツ・サービスなどに与えられる賞。単に「長く残っている」ことを讃えるのではなく、暮らしの中で人々に愛され、これからも変わらずに存在し続けてほしいデザインと、そのデザインを生み出した人々を顕彰することを目的としている。（<https://www.g-mark.org/>）

### ■受賞後のスケジュール

令和 5（2023）年 10 月 25 日（水）～29 日（日）、東京ミッドタウンで開催されるグッドデザイン賞受賞展「GOOD DESIGN EXHIBITION 2023」でも、「食卓塩 100g」が紹介されます。

## 商品概要

商品名	食卓塩 100g	
原材料名	天日塩（メキシコ） / 炭酸マグネシウム	
内容量	100g	
製造方法	溶解、立釜、乾燥、混合	
栄養成分 (100gあたり)	熱量 0kcal たんぱく質 0g 脂質 0g 炭水化物 0g 食塩相当量 99.0g	
標準販売価格(税抜)	118円	
発売時期	昭和27年	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ ロングセラー商品</li><li>◆ 使い勝手のよい、さらさらタイプの塩</li><li>◆ お求めやすいお手頃価格</li><li>◆ さまざまな料理や食卓での味付けに</li></ul>	

・「食卓塩シリーズ」の商品情報

<https://www.shiojigyo.com/product/list/shokutakuen/>

・「食卓塩シリーズ」のブランドストーリー

<https://www.shiojigyo.com/product/list/history/>