

# **NEWS RELEASE**

令和 2 年 11 月 4 日 公益財団法人塩事業センター

報道関係各位

### ひとふりで、誰でも手軽に "塩少々"を

## 「出すぎ防止機能」付き 『塩ひとふり 230g』 来春 新登場

計量の手間を省きたい方、塩分摂取量が気になる方などにおすすめ!

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)は、塩業界初の「出すぎ防止機能」付きの新商品『塩ひとふり 230g』を、令和 3(2021)年春に発売します。



ひとふりするだけで、何度でも"塩少々"が振り出せる

# 生活が上層的付き ・ はまないから安心 塩加減も思いのは なりだせる便利なポトル

『塩ひとふり 230g』

#### ■"塩少々"出たらピタッと止まる

『塩ひとふり 230g』は、ひとふりで"塩少々"\*を振り出せる特別なボトルに入ったサラサラで使いやすい塩商品です。ボトルをひとふりするだけで"塩少々"を出せるため、計量の手間がなく、思いのままの塩加減にすることが可能になっており、調理時に計量の手間を省きたい方や、塩分摂取量が気になる方などにおすすめです。

※"塩少々"は、親指と人差し指の 2 本の指で塩をつまみとった量ですが、どのくらいの量かについて確定した定義はなく、文献によって 0.2g~0.6gと幅があります。『塩ひとふり 230g』は、"塩少々"の範囲内の約 0.3g を振り出せます。

#### ■昨今のニーズを踏まえて

平成 31 (2019) 年 3 月に塩事業センターが行なったアンケートでは、回答者の90%が"調味料を計量することが面倒"、また、86.7%が "自分や家族の塩分の取りすぎが気になる"ことが分かりました。 さらに、料理に入れる塩の量が多すぎたり、少なすぎたりして味付けに失敗することがあるという声もありました。

調味料を計量することが面倒 90%

自分や家族の 塩分の取りすぎが 気になる **86.7**%

調味料に関するアンケート (2019 年塩事業センター調べ)

#### ■『塩ひとふり 230g』の特長

こうした皆様の声を受けて、塩事業センターでは、ひとふりするだけで"塩少々"を出せるため、計量の手間がなく、思いのままの塩加減にすることができる新商品『塩ひとふり 230g』を開発しました。本商品には用途に合わせて使える小口と大口の 2 つの振出口があり、ひとふりで"塩少々"を振り出せる秘密は、小口側に付いた「出すぎ防止機能」にあります(特許出願中:特願 2020-64528)。小口側を真下に向けると「ひとふりポケット」に入った約 0.3g の塩が振り出され、ピタッと止まります。ボトルを元に戻すとまた「ひとふりポケット」に塩が入り、次の振り出しの準備ができる仕組みです。また、大口側からは止まらずに振り出すことができるので、多めに使うときに便利です。



#### 開発秘話(『塩ひとふり 230g』開発担当)

『塩ひとふり 230g』の開発にあたって最も重視したのは、「塩が出すぎないこと」「ひとふりで一定量を安定的に振り出せること」の 2 点です。この機能の実現のために、キャップの改善を 7 回行ない、2 年以上の期間を要しました。一定量を振り出せるだけでなく、振り出したときに塩が一ヶ所に集まらず、素材や料理の上に適度に散らばるようにするために、穴の数や大きさ、位置にもこだわりました。キャップの開閉強度は、握力が弱い人でも開けやすく、かつ容器を倒してもキャップが開いて塩がこぼれたりしない程度、という絶妙なところを目指し試行を重ねました。

「塩<mark>ひとふり</mark>」 1本あれば いろいろなお料理に使えて便利!

ボトルのデザインは、開発段階でのモニター調査で多くの方からいただいた、「家族や自分に料理を作るのに毎日使うので、自宅のキッチンやリビングに合うものがいい」とのご意見をもとに、モニター層の生活様式に合うようなシンプルな図柄で、明るい色使いにしました。ボトル正面には、西洋のおとぎ話に出てくる"魔法の鏡"をイメージした"エンブレム"をあしらい、「魔法のように、誰でも簡単に"塩少々"が振り出せる」という意味を込めています。

「出すぎ防止機能」もデザインも、働きながら料理を作っていらっしゃる女性や、毎日の家事や料理に忙しい主婦の方々をイメージし、少しでもそんな方々の生活に合う商品を世に出したい、忙しい中での料理を少しでも手軽に、楽しくしたいとの想いで作り上げたものです。ぜひ身近に置いて、毎日のように使っていただきたいと思います。

#### 商品概要

商品名	塩ひとふり 230g	またできた。 では、これでは、 では、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ
原材料名	天日塩(メキシコ)/ 炭酸マグネシウム	
内 容 量	230g	
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 Og	
	脂 質 Og	
	炭水化物 0g	
	食塩相当量 99.0g	Vesamos- Z30g ma
標準販売価格(税抜)	350円	
商品特徴	◆ 塩業界初「出すぎ防止機能」付き!	
	◆ "塩少々"(約 0.3g)が出たらピタッと止まる	
	◆ ひとふりの量が分かるから計量不要	
	◆ 出すぎず、少しずつ振り出せるから、塩加減思いのまま	
	◆ 塩分摂取量が気になる方にもおすすめ	
注意事項	● 開封後のひとふり目は、塩が出ないことや、多く出ることがあります	
	● 容器を倒したり転がしたりすると、振り出し量が多くなることがあります	

塩事業センターのホームページで、『塩ひとふり 230g』の紹介動画を公開しています。 https://www.shiojigyo.com/lp/hitofuri.html



QR コードはこちら

#### 公益財団法人塩事業センター プロフィール

所在地: 〒140-0014

東京都品川区大井 1 丁目 47 番 1 号 N Tビル 5 階 電話. 03-5743-7711 FAX. 03-5743-7775

URL. https://www.shiojigyo.com/

理事長:津田 健(つだ けん)設立:平成8年7月1日

事業内容: ◆塩に関する調査研究等事業

◆生活用塩供給等事業

#### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

公益財団法人塩事業センター 企画部 調査チーム 森、大庭電話:03-5743-7711 (営業時間 平日9:00~17:40)