

2022 日本パッケージングコンテストにて 「塩ひとつり 230g」が食品包装部門賞を受賞！ 「塩加減の調節が手間なく簡単にできる」ことが評価

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「塩ひとつり 230g」（令和3年2月発売）が、2022 日本パッケージングコンテスト（主催：公益社団法人日本包装技術協会）において、「食品包装部門賞」を受賞しました。

本商品は、“調味料を計量するのが面倒”等と感じるお客様のニーズに応えるために、キャップに「出すぎ防止機能」を付けた商品として開発したもので、今回はその機能面を高く評価いただきました。

■日本パッケージングコンテストとは（URL：https://www.jpi.or.jp/saiji/jpc/jpc_index.html）

- ・材料、設計、技術、適正包装、環境対応、デザイン、輸送包装、ロジスティクス、販売促進、アイデア等あらゆる機能からみて年間の優秀作品を選定する、日本パッケージ技術の最高水準を決定するコンテストです。
- ・時代と社会の要請に対応した、生活文化に優れたパッケージ及びその技術の開発普及に資することを目的として毎年開催され、今回で44回目になります。

■「塩ひとつり 230g」とは

「塩ひとつり 230g」は、ひとつりで“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。ボトルをひとつりするだけで“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。



■選評（公益社団法人日本包装技術協会）

キャップの工夫により一定量を簡単に振り出すことができるとともに、「出すぎ防止機能」により出すぎることもない。小口と大口の2種類の振り出し口があり使い分けができる。これらにより塩加減の調節が手間なく簡単にできるようになった。消費者の使い勝手が考慮された便利な商品である。

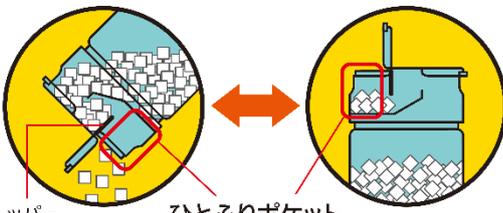
当センターでは、今後ともお客様のご要望や社会のニーズに対応した商品の提供、品質の向上に努めてまいります。

商品概要

商品名	塩ひとふり 230g	
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 0g 脂質 0g 炭水化物 0g 食塩相当量 99.0g	
標準販売価格（税抜）	350円	
発売時期	令和3年2月	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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場合があります 	

これが「出すぎ防止機能」!

小口側を真下に向けると「ひとふりポケット」内の塩が振り出されます。



ストップバー ひとふりポケット

*「ひとふりポケット」外の塩は、ストップバーで止められ、出てきません。

特許出願中

戻すと塩が「ひとふりポケット」に入り、次の振り出しの準備ができます。

多めに使うとき

大口側



塩少々のとき
(出すぎ防止機能付き)

小口側



新登場! 塩ひとふり



「塩ひとふり」1本あれば
いろいろなお料理に使えて便利!

・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>

・「塩ひとふり 230g」の商品情報はこちら。

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



紹介動画はこちらからも