

## 「塩ひとつり 230g」2021年度グッドデザイン賞を受賞！

### 「ちょっとした工夫で『ほどよい塩加減』を実現」が評価される

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）の新商品「塩ひとつり 230g」（令和3年2月発売）が、「2021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）を受賞しました。

本商品は、“調味料を計量することが面倒”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。

当センターでは、今後ともお客様や社会のニーズに対応した商品の開発や、品質の向上に努めてまいります。



受賞対象名 : 塩ひとつり 230g  
分類 : 一般・公共用パッケージ  
受賞番号 : 21G151344



#### ■「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。

#### ■評価コメント（グッドデザイン賞審査委員）


塩分の摂り過ぎには気をつけたいが、いちいち計るのは面倒くさい。分かっているけど、人の行動はなかなか変えられない。歳を取ればなおさら行動は変えにくい。そこに複雑なツールや仕組みを使うことなく、ローコストなケース構造のちょっとした工夫で「ほどよい塩加減」を実現させているところを評価した。デジタルツールのUX改善は急速に進むなか、このような日常のフィジカルなツールのアップデートも忘れずに進めていきたい。



#### ■グッドデザイン賞とは

1957年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーションの活動です。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、社会の課題やテーマの解決にデザインを活かすことを目的に、毎年実施されています。受賞のシンボルである「Gマーク」は優れたデザインの象徴として広く親しまれています。<https://www.g-mark.org/>

## 商品概要

商品名	塩ひとつり 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"> <li>◆ 塩業界初「出すぎ防止機能」付き！</li> <li>◆ “塩少々”（約 0.3g）が出たらピタッと止まる</li> <li>◆ ひとつりの量が分かるから計量不要</li> <li>◆ 出すぎず、少しずつ振り出せるから、塩加減思いのまま</li> <li>◆ 塩分摂取量が気になる方にもおすすめ</li> </ul>	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 開封後のひとつり目は、塩が出ないことや、多く出ることがあります</li> <li>● 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</li> </ul>	

塩事業センターのホームページで、『塩ひとつり 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