

第61回2022年ジャパンパッケージングコンペティションにて 「塩ひとつり 230g」が「和食品部門賞」を受賞！ 「パッケージの機能が生活を便利にした」ことが評価される

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）の商品「塩ひとつり 230g」（令和3年2月発売）が、第61回2022年ジャパンパッケージングコンペティション（主催：一般社団法人日本印刷産業連合会）において、「和食品部門賞」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。

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

■「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（一般社団法人日本印刷産業連合会）

ひとつりで「塩少々」=約 0.3g を振り出せるボトルを完成させた。振出口の内部に「塩少々」分の容量のポケットがあり、振り出すとその分だけ出てピタッと止まる。計量の手間が省ける。パッケージの機能が生活を便利にしたという観点において今回随一の作品。

■ジャパンパッケージングコンペティションとは（URL：https://www.jfpi.or.jp/topics_detail6/id=34）

- ・時代のニーズを先取りする商業パッケージ（商品包装）の優秀さを競う展示会として、1962年より開催されており、長い歴史を誇る。
- ・近年、パッケージデザインには、使いやすさなど従来の機能に加えて、安心・安全、環境への配慮など多様な要求がなされ、社会的責任も増大している。こうした状況を乗り越え、豊かな暮らしを実現する新しい開発、提案が求められている中、商品化されたパッケージを広く募集し、総合的・多角的に評価して、優秀作品を顕彰する。
- ・受賞作品を公開展示・情報提供することで、今後のパッケージデザイン開発に寄与し、もって社会に貢献する。

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"> ◆ 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 ◆ ひとつ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"> ● 開封後のひとつり目は、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 	

・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>

・「塩ひとつり 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