

## 2022 年に発売 70 周年を迎える「食卓塩 100g」 日本ガラスびん協会特別賞を受賞！ 第 18 回 ガラスびんアワード 2022 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、第 18 回 ガラスびんアワード 2022（主催：日本ガラスびん協会）において、日本ガラスびん協会特別賞を受賞しました。

「赤いキャップの食卓塩」として親しまれている本商品は、昭和 27（1952）年に発売されたロングセラー商品です。発売から 70 周年を迎える今年、ガラスびんに貢献した商品として、同賞に選定いただきました。

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えて、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現行のデザインになりました。

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ヒストリーを公開しています。



### ■受賞事由（日本ガラスびん協会）

赤いキャップでおなじみの食卓塩は、サラサラして振り出しやすい中身が特長。ガラスびんは卓上で倒れにくく、使いやすい形状であり、さらに丈夫で安全、衛生的であるとして、根強い支持を得ています。2022 年に発売 70 周年を迎えられ、その長きにわたるガラスびんへのご愛顧に感謝と敬意を表し、選定させていただきました。

### ■ガラスびんアワードとは

日本ガラスびん協会が主催するアワード。「ガラスびんは優れた保存容器である」という視点から、時代の潮流、消費者のライフスタイルの変化を捉え、世の中のトレンドを、ガラスびんを通じて表現する“場”や“機会”として毎年開催されており、今回で 18 回目となります。

## 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)	91円	
発売時期	昭和27年	
商品特徴	◆ ロングセラー商品 ◆ 使い勝手のよい、さらさらタイプの塩 ◆ お求めやすいお手頃価格 ◆ さまざまな料理や食卓での味付けに	

- ・「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」のブランドヒストリー

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