

令和6年度 福井県消費生活センター 試買テスト結果報告書

共同実施者：福井県消費生活研究会

対象商品：減塩食品

減塩食品

1. 背景・目的

厚生労働省による「国民健康・栄養調査（令和元年）」によると、日本人の食塩摂取量の平均値は 10.1g/日（男性 10.9g/日、女性 9.3g/日）であり、目標量※を大きく上回っているうえ、他国と比較しても多い状況が続いている。

このため、市場には、「低塩」「減塩」「塩分カット」などをうたう、いわゆる「減塩食品」と呼ばれる調味料・加工食品が多数出回っている。塩分摂取量を控えるために、それらの表示に惹かれて減塩食品を利用する消費者も多いと考えられる。

今回、減塩食品と、その食品の通常品（「減塩」などをうたっていないもの）について、福井県消費生活研究会（以下、「研究会」という。）と共同で比較調査したため、その結果を情報提供する。

※食塩摂取量の目標量について

- ① 厚生労働省が健康増進法に基づいて定める「日本人の食事摂取基準（2020 年版）」では、成人男性で 7.5g/日未満、成人女性で 6.5g/日未満と設定されている。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_08517.html

- ② 日本高血圧学会は、高血圧や慢性腎臓病の重症化予防のためには 6.0g/日未満を推奨している。

https://www.jpnsn.jp/com_salt.html

2. 対象品

令和 6 年 7 月、福井市内の小売店舗で、9 品目、計 19 銘柄の通常品および減塩食品を購入した。

種類	通常品	減塩食品
①ちくわ	1 銘柄	1 銘柄
②ロースハム	1 銘柄	1 銘柄
③生みそ	1 銘柄	1 銘柄
④しょうゆ	1 銘柄	2 銘柄※
⑤インスタントみそ汁	1 銘柄	1 銘柄
⑥だしの素	1 銘柄	1 銘柄
⑦コンソメスープ	1 銘柄	1 銘柄
⑧鶏がらスープ	1 銘柄	1 銘柄
⑨塩こんぶ	1 銘柄	1 銘柄

※しょうゆは、「塩分 25%カット」をうたう商品と「塩分 40%カット」をうたう商品の 2 銘柄があった。

3. 項目および方法

(1) 表示

食品表示法の食品表示基準に基づいて、表示内容を調査した。あわせて、キャッチフレーズ等についても調査した。

(2) 単価

購入時の税込価格を、栄養成分表示の食品単位あたりの価格に換算した。

(3) 塩分濃度測定

ポケット塩分計(株式会社アタゴ製 PAL-ES1)を用いて、対象品の塩分濃度を測定した。なお、測定用サンプル液は、ポケット塩分計の取扱説明書の記載に基づいて調製した。

固形物の場合(ちくわ、ロースハム、塩こんぶ)

- ① フードカッター、すりこぎ、すりばち(いずれも研究会会員の私物)を使って、各食品を細かくしながら練る
- ② キッチンスケールで計量しながら、細かく練った食品 10g をビーカーに量り取り、水道水 90g を加えて全量を 100g にする
- ③ プラスチックスプーンで3分間ほどよくかき混ぜる
- ④ 漏斗と濾紙(アドバンテック製 定性濾紙 No. 2)で濾過する
- ⑤ 濾液を測定用サンプル液として測定し、その測定値を 10 倍して、塩分濃度(%)を得る

調味料・ペースト状の場合(しょうゆ、生みそ)

- ① 重量比で 10 倍希釈となるように、水道水または熱湯で希釈する
- ② 希釈液を測定用サンプル液として測定し、その測定値を 10 倍して、塩分濃度(%)を得る

飲める濃度の食品の場合

<インスタントみそ汁>

- ① パッケージに表示されている「作り方」のとおり、調味みそと具を器に開けて熱湯 160mL を注ぎ、よくかき混ぜる
- ② 汁を測定用サンプル液として測定し、測定値を得る

<だしの素、コンソメスープ、鶏がらスープ>

- ① 各食品のパッケージに表示されている「使用量の目安」をもとに、それぞれ熱湯に溶く
 - ・だしの素・・・ お湯 300mL に対して小さじ 1 杯弱 (2g)
 - ・コンソメスープ・・・ お湯 300mL に対してキューブ 1 個
 - ・鶏がらスープ・・・ お湯 300mL に対して小さじ 2 杯 (5g)
- ② 汁を測定用サンプル液として測定し、測定値＝塩分濃度(%)を得る

(4) 相対試食評価

研究会会員8名がモニターとなり、通常品、減塩食品の順に対象品を喫食した時の減塩食品の「香り、塩味、うまみ」の3項目について、以下のとおり評価した。

- 1： 通常品よりも薄い・弱い
- 2： 通常品と同じくらい
- 3： 通常品よりも濃い・強い

また、3項目を評価した上で、減塩食品の満足度について以下のとおり評価した。

- 満足： 減塩品でも十分である
- 不満： 減塩品では物足りない

4. 結果

(1) 表示(別表1、別表2 参照)

すべての銘柄で、食品表示法の食品表示基準に基づいた適正な表示をしていた。

原材料については、9品目中4品目(ちくわ、インスタントみそ汁、コンソメスープ、塩こんぶ)で、通常品よりも減塩食品の方が「食塩」の原材料に占める割合が小さくなっており、1品目(だしの素)では、減塩食品の原材料に「食塩」が含まれていなかった。また、9品目中4品目(ちくわ、生みそ、だしの素、鶏がらスープ)で、通常品よりも減塩食品の方が食品添加物の種類が多かった。

「塩分〇%カット」など、低減された旨を相対表示する「栄養強調表示」については、9品目中7品目(生みそ、しょうゆ、インスタントみそ汁、だしの素、コンソメスープ、鶏がらスープ、塩こんぶ)は自社の通常品と比較しており、残り2品目(ちくわ、ロースハム)は「日本食品標準成分表」の同品目の食品と比較していた。

栄養成分表示については、9品目中8品目(ちくわ、ロースハム、生みそ、しょうゆ、だしの素、コンソメスープ、鶏がらスープ、塩こんぶ)で、法定6項目に加えて、カリウム・カルシウム・リンのいずれかの項目を表示していた。

(2) 単価(図2、別表3 参照)

栄養成分表示の食品単位あたりの価格は、9品目中2品目(しょうゆ、インスタントみそ汁)のみ、通常品と減塩食品で同一であり、残り7品目(ちくわ、ロースハム、生みそ、だしの素、コンソメスープ、鶏がらスープ、塩こんぶ)は通常品よりも減塩食品の方が割高であった。

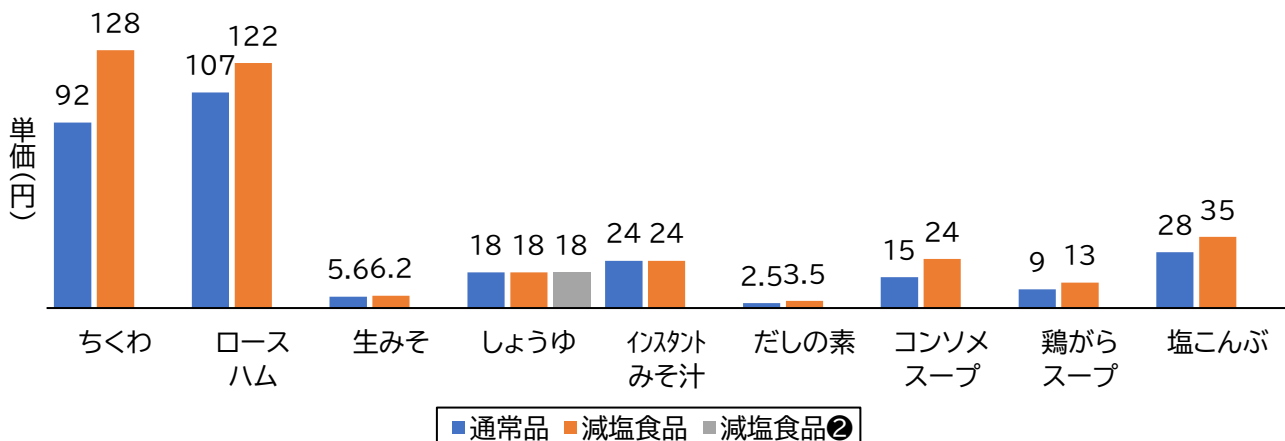


図2 単価調査結果

(3) 塩分濃度測定 (図3、別表4 参照)

今回の調査では、自社の通常品と比較した栄養強調表示をしている7品目（生みそ、しょうゆ、インスタントみそ汁、だしの素、コンソメスープ、鶏がらスープ、塩こんぶ）の減塩食品について、概ね、表示どおりの低減率であることが確認できた。

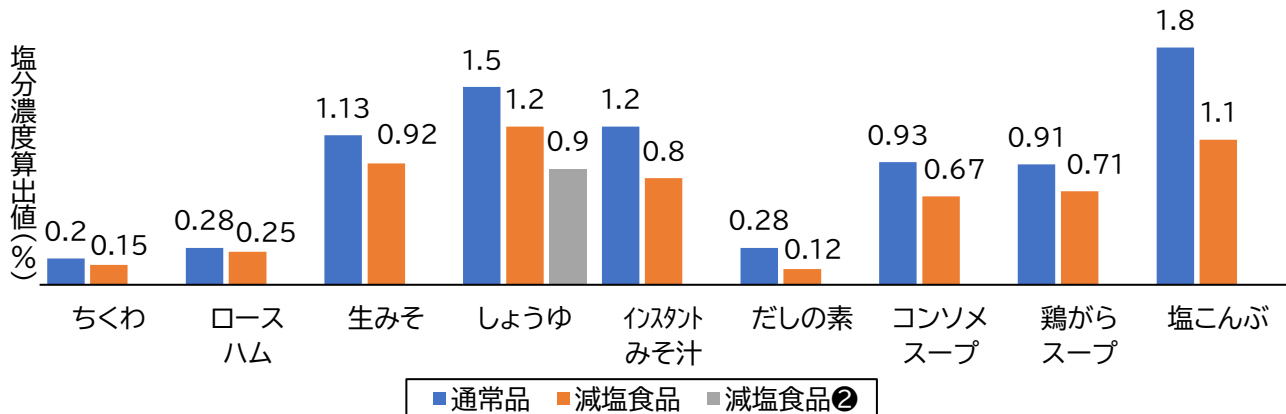


図3 塩分濃度測定結果

(4) 相対試食評価 (図4、別表5 参照)

モニターの個別評価の票数を項目ごとに集計したところ、2品目（ロースハム、しょうゆ（25%減塩））では通常品よりも減塩食品の方が塩味が濃い・強いとの評価もあったものの、すべての品目について、半数以上のモニターから「減塩食品でも十分である」との評価が得られた。

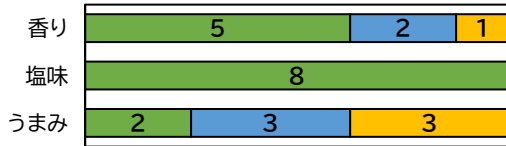
5. まとめ

- ① すべての銘柄で、食品表示法の食品表示基準に基づいた適正な表示をしていた。
- ② 栄養成分表示の食品単位あたりの価格を算出したところ、9品目中7品目で、減塩食品の方が通常品よりも割高であった。
- ③ 塩分測定により、自社の通常品と比較した栄養強調表示をしている7品目の減塩食品について、概ね、表示どおりの低減率であることが確認できた。
- ④ 研究会会員をモニターとした相対試食評価では、すべての品目について、半数以上のモニターから「減塩食品でも十分である」との評価が得られた。

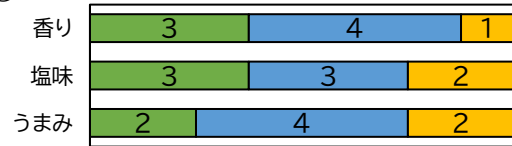
6. 消費者へのアドバイス

- ① 「塩分〇%カット」など、低減された旨を相対表示する「栄養強調表示」は、比較対象となる食品が銘柄によって異なるため、商品選択時に、表示内容をよく確認することが重要である。
- ② 消費者庁の栄養成分表示の活用のための啓発資料「減塩社会への道」には、食塩摂取量を減らすポイントとして以下のとおり記載されている。
 - ・ ふだんよく食べる食品からの食塩摂取量を減らす
(麺類のスープを残す、食パンを同じエネルギー量の白飯にする、など)
 - ・ 調味料からの食塩摂取量を減らす
(食塩量の少ない調味料を選ぶ、食塩量の多い食品の食べる回数を減らす、調味料の使い方を工夫する、など)

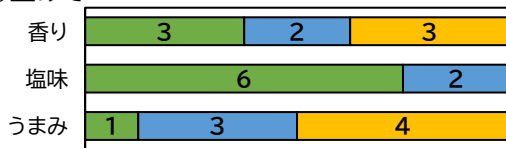
①ちくわ



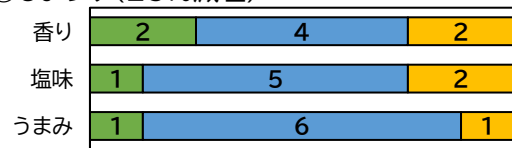
②コースハム



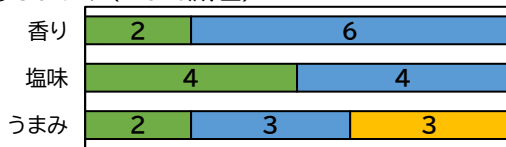
③生みそ



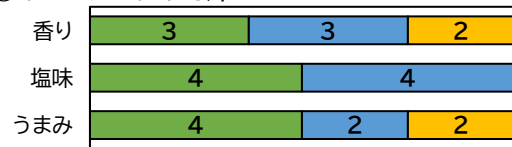
④しょうゆ(25%減塩)



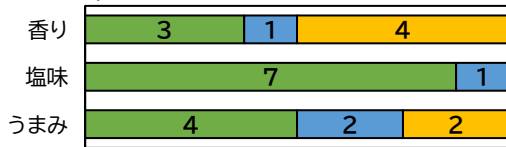
④しょうゆ(40%減塩)



⑤インスタントみそ汁



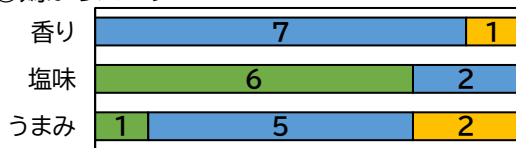
⑥だしの素



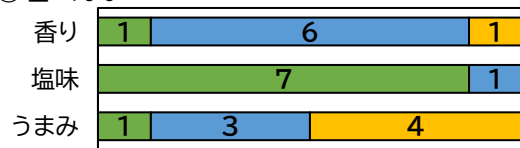
⑦コンソメスープ



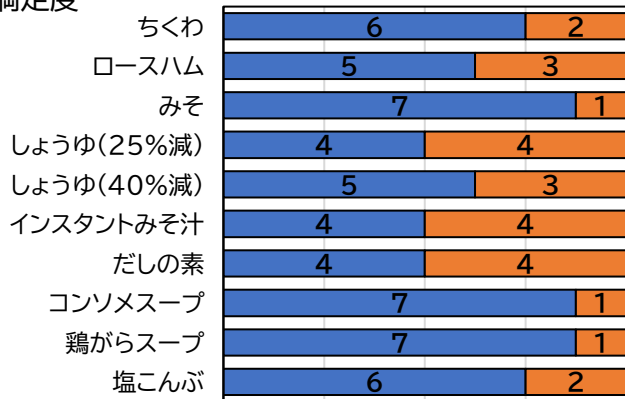
⑧鶏がらスープ



⑨塩こんぶ



満足度



凡例

- 1点(通常品よりも薄い・弱い)
- 2点(通常品と同じくらい)
- 3点(通常品よりも濃い・強い)

- 満足(減塩食品でも十分である)
- 不満(減塩食品では物足りない)

図4 相対試食評価結果(票数の集計)

別表1 表示調査結果（栄養成分表示以外）

①ちくわ

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	焼ちくわ(魚肉ねり製品)	焼ちくわ(魚肉ねり製品)
原材料名	魚肉(すけそうだら(アメリカ))、みりん、砂糖、植物油脂、食塩、はもエキス／調味料(アミノ酸等)	魚肉(すけそうだら(アメリカ))、みりん、砂糖、はもエキス、植物油脂、食塩／調味料(無機塩等)、pH調整剤、炭酸 Ca
内容量	84 グラム(3本入り)	84 グラム(3本入り)
賞味期限	2024/7/11	2024/7/7
保存方法	要冷蔵(1～10℃)	要冷蔵(1～10℃)
事業者名等	(製造者) <u>A社</u> (製造所) <u>A社 a工場</u>	(製造者) <u>A社</u> (製造所) <u>A社 a工場</u>
注意事項等	・開封後は冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。 ・商品の黒いはんてんは、原料として使用している魚の皮で、異物ではありません。	・商品の黒いはんてんは、原料として使用している魚の皮で、異物ではありません。 ・開封後は冷蔵庫に入れ、早めにお召し上がりください。
減塩に関するキャッチフレーズ等		(表面) ・減塩 塩分25%カット ※「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」 焼き竹輪 食塩相当量比
減塩以外のキャッチフレーズ等	(表面) ・速筋タンパク ・すけそうだら100%(魚肉中) ・でん粉は使っていません ・卵を使っていません ・海のエコラベル MSC 認証 (裏面) ・「速筋タンパク」とは、スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋」のタンパク質です。 ・MSC(海洋管理協議会)認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。	(表面) ・すけそうだら100%(魚肉中) ・速筋タンパク ・卵を使っていません ・管理栄養士 96%が推奨 ※(株)ファンデリー調べ (裏面) ・この商品は、 <u>A社</u> 独自の技術で完成させた「卵を使わないすり身」を使っています。 ・「速筋タンパク」とは、スケソウダラの俊敏な動きの源となる瞬発力を発揮する「速筋」のタンパク質です。
その他	・そのままお召し上がりいただけます。	・そのままお召し上がりいただけます。

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

②ロースハム

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	加熱食肉製品(加熱後包装) ロースハム(スライス)	加熱食肉製品(加熱後包装) ロースハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(輸入又は国産(5%未満))、糖 類(水あめ、砂糖)、卵たん白、植物性たん 白、食塩、乳たん白、ポークエキス調味料/ 調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多 糖類、カゼイン Na、酸化防止剤(ビタミン C)、発色剤(亜硝酸 Na)、コチニール色素、 香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・大豆・豚 肉を含む) 原料現在地は一昨年度の使用実績順・割合	豚ロース肉(輸入又は国産(5%未満))、卵 たん白、植物性たん白、難消化性デキストリ ン、食塩、ポークエキス調味料、乳たん白/ 調味料(無機塩等)、増粘多糖類、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤(ビタミン C)、クチナシ色 素、発色剤(亜硝酸 Na)、甘味料(スクラロー ス、アセスルファム K)、香辛料抽出物、(一部 に卵・乳成分・大豆・豚肉を含む) 原料現在地は一昨年度の使用実績順・割合
内容量	105g (35g×3)	111g (37g×3)
賞味期限	2024/8/3 (未開封)	2024/7/23 (未開封)
保存方法	10℃以下で保存してください	10℃以下で保存してください
事業者名等	(製造者) B社 b工場	(製造者) B社 b工場
注意事項等	・加熱済みです。そのままでもお召し上がり いただけます。 ・賞味期限は未開封、10℃以下の状態で設 定されています。 ・開封後は早めにお召し上がりください。	・加熱済みです。そのままでもお召し上がり いただけます。 ・賞味期限は未開封、10℃以下の状態で設 定されています。 ・開封後は早めにお召し上がりください。
減塩に 関する キャッチ フレーズ等		(個装の表面および裏面) ・糖質は、食品表示基準に基づき100g 当た り0.5g未満を0としています。 ・塩分(食塩相当量)は、日本食品標準成分表 2015のロースハムとの比較です。 (個装の裏面) ・おいしさはそのままに「糖質0」「塩分30% カット」にしました。豚肉ならではのおいしさ で朝ごはんにぴったり、マイルドなロースハ ムです。
減塩以外の キャッチ フレーズ等	(3連パックをまとめるシール面) ・ロースハム、ベーコン市場ブランド売上 No.1 ※23年1月～23年12月金額集計(全国) ロースハム・ベーコンカテゴリのナショナ ルブランド別(㈱ショッパーインサイト real shopper SM データより)	表示なし
その他	・標準入数は目安です。 ・製品は重量で管理しています。	・標準入数は目安です。 ・製品は重量で管理しています。

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

③生みそ

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	米みそ(だし入り)	米みそ(だし入り)
原材料名	大豆(アメリカ又はカナダ又はその他)(分別生産流通管理済み)、米、食塩、かつおエキス、かつおぶし粉末、こんぶエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)	大豆(アメリカ又はカナダ又はその他)(分別生産流通管理済み)、米、食塩、かつおエキス、こんぶエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料
内容量	750g	750g
賞味期限	2024/11/4	24. 11. 30 (開栓前) (西暦下2桁、月、日)
保存方法	開封前は直射日光を避け、常温で保存	開封前は直射日光を避け、常温で保存
事業者名等	(販売者) <u>C社</u> (製造者) <u>D社</u>	(販売者) <u>C社</u> (製造者) <u>E社</u>
注意事項等	・開封後要冷蔵 (取り扱い上の注意) ・温度が高くなると開封前でもみその色が濃くなりますが、品質に問題はありません。 ・冷蔵庫で保管すると、色が濃くなるのを抑えることができます。	・開封後要冷蔵 (取り扱い上の注意) ・温度が高くなると開封前でもみその色が濃くなりますが、品質に問題はありません。 ・冷蔵庫で保管すると、色が濃くなることを抑えることができます。
減塩に関するキャッチフレーズ等		・おいしく減らす塩分20%カット (<u>C社の通常品商品名</u> 比) ・かつおと昆布のだしがきいた、まろやかな味わいの減塩タイプ
減塩以外のキャッチフレーズ等	・かつおと昆布のだしがきいた、ほどよい甘みとまろやかな味わいです。	表示なし
その他	・大豆の産地は、一昨年の使用実績順。原料原産地については、 <u>C社の会員</u> サービスセンターまでお問い合わせください。 ・分別生産流通管理: 遺伝子組換えのものと分けて管理すること	・大豆の産地は、一昨年の使用実績順 ・分別生産流通管理: 遺伝子組換えのものと分けて管理すること

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

④しょうゆ

種類	通常品	減塩食品①(25%減塩)	減塩食品②(40%減塩)
品名・名称	こいくちしょうゆ(本醸造)	こいくちしょうゆ(本醸造)	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆(大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満)))(分別生産流通管理済み)、小麦、食塩／アルコール	大豆(アメリカ)(分別生産流通管理済み)、小麦、食塩／アルコール	脱脂加工大豆(大豆(アメリカ又はカナダ(5%未満)))(分別生産流通管理済み)、小麦、食塩、醸造酢、大豆(分別生産流通管理済み)、みりん／アルコール、酸味料、ビタミン B1
内容量	200mL	200mL	200mL
賞味期限	2025/10 (開栓前)	2025/5 (開栓前)	2025/10 (開栓前)
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください	直射日光を避け常温で保存してください	直射日光を避け常温で保存してください
事業者名等	(販売者) F社	(販売者) F社	(販売者) F社
注意事項等	(開栓後の取扱い) 開栓後は常温で保存し、90日を目安にご使用ください	(開栓後の取扱い) 開栓後は常温で保存し、90日を目安にご使用ください	(開栓後の取扱い) 開栓後は常温で保存し、90日を目安にご使用ください
減塩に関するキャッチフレーズ等		(表面) ・おいしく減塩に食塩分25%カット (裏面) ・レスソル・ライフ おいしく塩分ひかえよう ・通常のこいくちしょうゆ(食塩分 17.5%)に比べて、食塩分を25%カットしました(低塩)。	(表面) ・おいしく減塩に食塩分40%カット (裏面) ・レスソル・ライフ おいしく塩分ひかえよう ・通常のこいくちしょうゆ(食塩分 17.5%)に比べて、食塩分を40%カットしました。
減塩以外のキャッチフレーズ等	(表面) ・酸化を防ぐやわらか密封ボトル (裏面) ・開けて 90 日間鮮度を保つ密封ボトル ・ひねらずに開けるワンタッチキャップ 押すと出て、戻すと止まる ・一滴から欲しい分まで	(表面) ・酸化を防ぐやわらか密封ボトル (裏面) ・開けて 90 日間鮮度を保つ密封ボトル ・ひねらずに開けるワンタッチキャップ 押すと出て、戻すと止まる ・一滴から欲しい分まで	(表面) ・酸化を防ぐやわらか密封ボトル (裏面) ・開けて 90 日間鮮度を保つ密封ボトル ・ひねらずに開けるワンタッチキャップ 押すと出て、戻すと止まる ・一滴から欲しい分まで
その他	※大豆の産地は、賞味期限の年の3年前から2年間の使用実績。ただし、商品特性から一部使用計画に基づく。 ・鮮度を保つため、内袋に窒素充填をしています。 ・この容器は使い切り容器です。 ・使用後、回収に出すときに洗浄が必要な場合、キャップを右方向にひねってください。 ・賞味期限とは、開栓前のおいしく召し上がれる期限のことです。	・鮮度を保つため、内袋に窒素充填をしています。 ・この容器は使い切り容器です。 ・使用後、回収に出すときに洗浄が必要な場合、キャップを右方向にひねってください。 ・賞味期限とは、開栓前のおいしく召し上がれる期限のことです。	※大豆の産地は、賞味期限の年の3年前から2年間の使用実績。ただし、商品特性から一部使用計画に基づく。 ・鮮度を保つため、内袋に窒素充填をしています。 ・この容器は使い切り容器です。 ・使用後、回収に出すときに洗浄が必要な場合、キャップを右方向にひねってください。 ・賞味期限とは、開栓前のおいしく召し上がれる期限のことです。

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

⑤インスタントみそ汁

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	即席みそ汁	即席みそ汁
原材料名	調味みそ(米みそ(国内製造)、食塩、昆布エキス、鰹エキス、鰹節粉、煮干粉、酵母エキス／酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む))、 具(わかめ、ふ、調味顆粒(鰹節粉、デキストリン、煮干粉、食塩)、乾燥ねぎ／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミン E)、クエン酸、(一部に小麦を含む))	調味みそ(米みそ(国内製造)、鰹節粉、昆布エキス、鰹エキス、食塩、煮干粉、酵母エキス／酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む))、 具(ふ、わかめ、調味顆粒(鰹節粉、砂糖、デキストリン、食塩、煮干粉)、乾燥ねぎ／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミン E)、クエン酸、(一部に小麦を含む))
内容量	181g (調味みそ 16.6g×10 袋、具 1.5g×10袋)	151g (調味みそ 14.1g×10 袋、具 1g×10袋)
賞味期限	2024/11/28	2024/10/16
保存方法	高温の場所をさけて保存してください	高温の場所をさけて保存してください
事業者名等	(販売者) G社	(販売者) G社
注意事項等	・切り口注意 ※絵表示 ・熱湯によるやけど注意 ※絵表示 ・内袋開封後は保存がききませんので必ず使い切ってください。 ・本商品は常温保存でもおいしく召し上がれますが、冷蔵保存すると風味がより保たれます。	・切り口注意 ※絵表示 ・熱湯によるやけど注意 ※絵表示 ・内袋開封後は保存がききませんので必ず使い切ってください。 ・本商品は常温保存でもおいしく召し上がれますが、冷蔵保存すると風味がより保たれます。
減塩に関するキャッチフレーズ等		(表面) ・塩分25%カット (裏面) ・家族おもいの食卓に G社の通常品商品名 塩分25%カット ・当社みそ汁「 G社の通常品商品名 」と比べ、ナトリウム 25%カット
減塩以外のキャッチフレーズ等	(表面) ・即席生みそタイプみそ汁市場売上 No.1 (※イメージSRI+調べ、即席生みそタイプみそ汁市場 2020年4月～2023年3月累計販売金額) ・だし極める枕崎産鰹節使用 (裏面) ・ 商品名 は、厳選した枕崎産鰹節を使用しています ・上品な香りの本枯節と、味わい豊かな荒節 ・これぞ、極めた鰹だし	(裏面) ・厳選の枕崎産鰹節でだしのうまみをぐっと効かせました
その他	表示なし	表示なし

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

⑥だしの素

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	風味調味料(かつお)	風味調味料(かつお)
原材料名	食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)	砂糖類(乳糖(アメリカ製造)、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、グルタミン酸カルシウム、ポリグルタミン酸
内容量	120g(顆粒 60g袋×2)	100g(顆粒50g袋×2)
賞味期限	2025/10(常温未開封)	2025/9(常温未開封)
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	直射日光を避け、常温で保存してください。
事業者名等	(販売者) H社 (製造者) H社 h①工場	(販売者) H社 (製造者) H社 h①工場
注意事項等	(開封後の保存上の注意) ・湿気を避ける ※絵表示 ・できるだけ密封 ※絵表示 ・常温で保管してください	(開封後の保存上の注意) ・湿気を避ける ※絵表示 ・できるだけ密封 ※絵表示 ・常温で保管してください
減塩に関する キャッチ フレーズ等		(表面) ・おいしい減塩 塩分60%カット ※「H社の通常品商品名」比、食塩相当量 ・豊かなだしの味わいでおいしく減塩 ・第2回 JSH 減塩食品アワード金賞受賞(2016年) ※本アワードは特定非営利活動法人・日本高血圧学会の減塩委員会が「減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品」を審査・認定するものです。 (裏面) ・「Smart Salt(スマ塩)」が提案する、うま味やだしを効かせる簡単・手軽な「おいしい減塩」をあなたも始めませんか?
減塩以外の キャッチ フレーズ等	(表面) ・削りたての香り ・おいしさ決める3種のかつお節 (裏面) ・「商品名」は、かつお節が違う。	(裏面) ・かつお節をたっぷり使った豊かな香りとうま味が特長のおだしです。
その他	・酵母エキス発酵調味料は、コクを増すために使っており、酵母エキスを発酵させて作った調味料です。 ・ポリグルタミン酸は納豆のネバの成分で、まろやかな味にするために使用しています。 ・この製品は、h①工場またはh②工場の中身(顆粒)を製造し、h①工場で充填包装しています。 ・賞味期限とは、直射日光を避け、常温未開封で保存された際の、おいしくお召し上がりいただける期限です。	・小麦たん白発酵調味料と酵母エキス発酵調味料は、コクを増すために使っており、小麦たん白と酵母エキスをそれぞれ発酵させて作った調味料です。 ・ポリグルタミン酸は納豆のネバの成分で、まろやかな味にするために使用しています。 ・この製品は、h②工場の中身(顆粒)を製造し、h①工場で充填包装しています。 ・賞味期限とは、直射日光を避け、常温未開封で保存された際の、おいしくお召し上がりいただける期限です。

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

⑦コンソメスープ

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	乾燥スープ(コンソメ)	乾燥スープ(コンソメ)
原材料名	食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用加工油脂、野菜・肉エキス(はくさいエキス、チキンエキス、酵母エキス発酵調味料、ビーフエキス、食用油脂)、香辛料、野菜エキス、しょうゆ、果糖、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)	乳糖(アメリカ製造)、食塩、食用加工油脂、砂糖、野菜・肉エキス(はくさいエキス、ビーフエキス、チキンエキス)、香辛料、野菜エキス、酵母エキス、しょうゆ、果糖/調味料(無機塩等)、酸味料、ポリグルタミン酸、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
内容量	111.3g ≪固形1個でスープ2人分(300mL)≫ 固形 21 個入	79.5g ≪固形1個でスープ2人分(300mL)≫ 固形 15 個入
賞味期限	2025/9 (常温未開封)	2025/10 (常温未開封)
保存方法	常温にて保存	常温にて保存
事業者名等	(販売者) H社 (製造者) I社	(販売者) H社 (製造者) I社
注意事項等	(開封後の保存上の注意) ・湿気を避ける ※絵表示 ・できるだけ密封 ※絵表示 ・夏場は冷蔵庫で保存してください	(開封後の保存上の注意) ・湿気を避ける ※絵表示 ・できるだけ密封 ※絵表示 ・夏場は冷蔵庫で保存してください
減塩に関するキャッチフレーズ等		(表面) ・おいしい減塩 ・塩分40%カット ※「 H社の通常品商品名 」比、食塩相当量 ・第4回 JSH 減塩食品アワード金賞受賞(2018年) ※本アワードは特定非営利活動法人・日本高血圧学会の減塩委員会が「減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品」を審査・認定するものです。 (裏面) ・「Smart Salt(スマ塩)」が提案する、うま味やだしを効かせる簡単・手軽な「おいしい減塩」をあなたも始めませんか?
減塩以外のキャッチフレーズ等	(表面) ・お肉と香味野菜のコクがギュッ (裏面) ・コンソメでメニュー広がるおうちごはんをラクラクおいしく!	(表面) ・お肉と香味野菜のコクがギュッ
その他	※ビーフエキスは牛の肉の部分のみを使っています。 ※酵母エキス発酵調味料は、コク味を増すために使っています。	・ポリグルタミン酸は納豆のネバの成分で、まろやかな味にするために使用しています。 ・ビーフエキスは牛の肉の部分のみを使っています。

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

⑧鶏がらスープ

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	中華だし(調味料)	中華だし(調味料)
原材料名	食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキス、鶏油、野菜エキス、チキンエキス調味料、酵母エキス、こしょう、肉風味調味パウダー／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤	食塩(国内製造)、乳糖、チキンエキス、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用油脂、こしょう、肉風味調味パウダー、野菜エキス、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、グルタミン酸カルシウム、ポリグルタミン酸
内容量	110g(顆粒)	40g(顆粒)
賞味期限	2025/10(常温未開封)	2025/9(常温未開封)
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	直射日光を避け、常温で保存してください。
事業者名等	(販売者) <u>H社</u> (製造者) <u>H社 h①工場</u>	(販売者) <u>H社</u> (製造者) <u>H社 h①工場</u>
注意事項等	・開封後はジッパーを閉じて保存してください。 (開封後の保存上の注意) ・湿気を避ける ※絵表示 ・できるだけ密封 ※絵表示 ・夏場は冷蔵庫での保存がおすすめです。	(開封後の保存上の注意) ・湿気を避ける ※絵表示 ・できるだけ密封 ※絵表示 ・夏場は冷蔵庫での保存がおすすめです。
減塩に関するキャッチフレーズ等		(表面) ・おいしい減塩 ・塩分40%カット ※ <u>H社の通常品商品名</u> 比、食塩相当量 ・第3回 JSH 減塩食品アワード金賞受賞(2017年) ※本アワードは特定非営利活動法人・日本高血圧学会の減塩委員会が「減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品」を審査・認定するものです。 (裏面) ・「Smart Salt(スマ塩)」が提案する、うま味やだしを効かせる簡単・手軽な「おいしい減塩」をあなたも始めませんか？
減塩以外のキャッチフレーズ等	(表面) ・鶏の深いコク！ ・保存に便利なジッパー付き ・大容量顆粒 110g (裏面) ・鶏肉とがらを丸ごとじっくり煮出した、本格鶏がらスープの素！ ・固まりにくいさらさら顆粒	(表面) ・鶏の深いコク！
その他	・デキストリンは、顆粒にして使いやすくなるために使用しており、とうもろこしなどのでん粉から作られています。 ・賞味期限とは、直射日光を避け、常温未開封で保存された際の、おいしくお召し上がりいただける期限です。	・ポリグルタミン酸は納豆のネバの成分で、まろやかな味にするために使用しています。 ・デキストリンは、顆粒にして使いやすくなるために使用しており、とうもろこしなどのでん粉から作られています。 ・賞味期限とは、直射日光を避け、常温未開封で保存された際の、おいしくお召し上がりいただける期限です。

(別表1 表示調査結果(栄養成分表示以外))

⑨塩こんぶ

種類	通常品	減塩食品
品名・名称	塩こんぶ(つくだに)	塩こんぶ(つくだに)
原材料名	昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む) 原料原産地名:国産(昆布)	昆布、たんぱく加水分解物、還元水あめ、しょうゆ、砂糖、昆布エキス、食塩／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む) 原料原産地名:国産(昆布)
内容量	46g	27g
賞味期限	2025/3 (開栓前)	2025/2 (開栓前)
保存方法	高温多湿を避け、常温で保存	高温多湿を避け、常温で保存
事業者名等	(製造者) J社 (製造所) J社 J工場	(製造者) J社 (製造所) J社 J工場
注意事項等	(使用上の注意) ・開封後は袋に封(チャック)をして保存し、お早目にお召しあがりください。 ※製品の結露による湿気防止のため冷蔵庫での保存は避け、常温で保存してください。 ・切り口や袋のはしで手を切らないようにご注意ください。	(使用上の注意) ・開封後は袋に封(チャック)をして保存し、お早目にお召しあがりください。 ※製品の結露による湿気防止のため冷蔵庫での保存は避け、常温で保存してください。 ・切り口や袋のはしで手を切らないようにご注意ください。
減塩に関するキャッチフレーズ等		(表面) ・塩分ひかえめ25%カット 当社塩こんぶ比 (裏面) ・「商品名」は従来の「J社の通常品商品名」のおいしさそのままに、塩分を25%カットしました。ごはん・お茶漬け・おにぎりはもちろん、いろいろなお料理に美味しく幅広くお使いいただけます。 ・管理栄養士98%推奨 ※株式会社ファンデリー調べ
減塩以外のキャッチフレーズ等	(表面) ・熱中症予防声かけプロジェクト～ひと涼みしよう～ J社は熱中症予防声かけプロジェクトに賛同しています。 ・素材の味わい 北海道産昆布100%使用 (裏面) ・『味つけこれだけ！抜群のおいしさ！』厳選北海道産昆布をこだわり醤油でやわらかく炊きあげました。うま味たっぷり、簡単に味がまします。	(表面) ・北海道産昆布100%使用
その他	表示なし	表示なし

別表2 表示調査結果（栄養成分表示）

①ちくわ

種類	通常品	減塩食品
食品単位	1食2本(56g)あたり	1食2本(56g)あたり
エネルギー(kcal)	65	60
たんぱく質(g)	6.8	7.3
脂質(g)	2.0	0.7
炭水化物(g)	5.1	6.0
食塩相当量(g)	1.5	0.7
その他項目	表示なし	カリウム 304mg カルシウム 73mg
備考	表示なし	表示なし

②ロースハム

種類	通常品	減塩食品
食品単位	1パック(35g)あたり	1パック(37g)あたり
エネルギー(kcal)	41	29～54
たんぱく質(g)	6.0	7.1
脂質(g)	1.1	0.6～2.8
炭水化物(g)	1.8	0.4～0.9 〔糖 質 0 食物繊維 0.5～0.8〕
食塩相当量(g)	1.0	0.5
その他項目	表示なし	カリウム 352mg
備考	推定値	当社調べ

③生みそ

種類	通常品	減塩食品
食品単位	大さじ 1杯18gあたり	大さじ 1杯18gあたり
エネルギー(kcal)	31	31
たんぱく質(g)	2.0	1.9
脂質(g)	1.0	1.0
炭水化物(g)	3.4	3.5
食塩相当量(g)	2.0	1.5
その他項目	表示なし	カリウム 122mg
備考	〔C社関連〕商品検査センター作成	〔C社関連〕商品検査センター作成

(別表2 表示調査結果(栄養成分表示))

④しょうゆ

種類	通常品	減塩食品①(25%減塩)	減塩食品②(40%減塩)
食品単位	大さじ1杯(15mL)あたり	大さじ1杯(15mL)あたり	大さじ1杯(15mL)あたり
エネルギー(kcal)	15	14	15
たんぱく質(g)	1.6	1.3	1.3
脂質(g)	0	0	0
炭水化物(g)	1.9 〔糖 質 1.8 食物繊維 0.1〕	1.7 〔糖 質 1.7 食物繊維 0.0〕	2.0 〔糖 質 1.9 食物繊維 0.1〕
食塩相当量(g)	2.4	1.9	1.4
その他項目	表示なし	表示なし	カリウム35mg リン25mg
備考	表示なし	表示なし	表示なし

⑤インスタントみそ汁

種類	通常品	減塩食品
食品単位	1食(18.1g)あたり	1食(15.1g)あたり
エネルギー(kcal)	29	28
たんぱく質(g)	2.4	2.1
脂質(g)	0.7	0.6
炭水化物(g)	3.1	3.6
食塩相当量(g)	2.0	1.3
その他項目	表示なし	表示なし
備考	推定値	表示なし

⑥だしの素

種類	通常品	減塩食品
食品単位	みそ汁1杯分(1g)あたり	みそ汁1杯分(1g)あたり
エネルギー(kcal)	2.4	3.2
たんぱく質(g)	0.27	0.33
脂質(g)	0~0.01	0~0.02
炭水化物(g)	0.30	0.45
食塩相当量(g)	0.40	0.14
その他項目	表示なし	カリウム41mg
備考	表示なし	この製品には、カリウムが含まれています。

(別表2 表示調査結果(栄養成分表示))

⑦コンソメスープ

種類	通常品	減塩食品
食品単位	固形 1 個(5.3g)あたり	固形 1 個(5.3g)あたり
エネルギー(kcal)	12	14
たんぱく質(g)	0.38	0.50
脂質(g)	0.24	0.19
炭水化物(g)	2.2	2.6
食塩相当量(g)	2.5	1.33
その他項目	表示なし	カリウム 366mg
備考	表示なし	表示なし

⑧鶏がらスープ

種類	通常品	減塩食品
食品単位	スープ 1 杯分(2.5g)あたり	スープ 1 杯分(2.5g)あたり
エネルギー(kcal)	5.0	6.4
たんぱく質(g)	0.34	0.35
脂質(g)	0.05	0.04
炭水化物(g)	0.79	1.2
食塩相当量(g)	1.2	0.67
その他項目	表示なし	カリウム 157mg
備考	表示なし	表示なし

⑨塩こんぶ

種類	通常品		減塩食品	
食品単位	100gあたり	1食分(6g)あたり	100gあたり	1食分(6g)あたり
エネルギー(kcal)	230	14	266	16
たんぱく質(g)	24.6	1.5	22.8	1.4
脂質(g)	1.4	0.1	0.5	0.03
炭水化物(g)	34.7	2.1	47.2	2.9
糖質(g)	24.8	1.5	37.8	2.3
食物繊維(g)	9.9	0.6	9.4	0.6
食塩相当量(g)	22.5	1.3	15.4	0.9
その他項目	カリウム 857mg カルシウム 220mg	カリウム 51mg カルシウム 13mg	カリウム 552mg カルシウム 179mg	カリウム 33mg カルシウム 11mg
備考	表示なし	表示なし	表示なし	表示なし

別表3 単価調査結果

品目	種類	税込 価格 (円)	内容量	単価 (円)	単価の単位※
ちくわ	通常品	138	84g (3本入り)	92.0	1食(2本)あたり
	減塩 食品	192	84g (3本入り)	128.0	1食(2本)あたり
コースハム	通常品	321	105g (35g×3パック)	107.0	1パック(35g) あたり
	減塩 食品	365	111g (37g×3パック)	121.7	1パック(37g) あたり
生みそ	通常品	235	750g	5.6	大さじ1杯(18g) あたり
	減塩 食品	257	750g	6.2	大さじ1杯(18g) あたり
しょうゆ	通常品	235	200mL	17.6	大さじ1杯(15mL) あたり
	(25%減塩) 減塩 食品①	235	200mL	17.6	大さじ1杯(15mL) あたり
	(40%減塩) 減塩 食品②	235	200mL	17.6	大さじ1杯(15mL) あたり
インスタント みそ汁	通常品	235	181g (調味みそ 16.6g×10袋、 具 1.5g×10袋)	23.5	1食(18.1g)あたり
	減塩 食品	235	151g (調味みそ 14.1g×10袋、 具 1g×10袋)	23.5	1食(15.1g)あたり
だしの素	通常品	300	120g (顆粒 60g 袋×2)	2.5	みそ汁1杯分(1g) あたり
	減塩 食品	354	100g (顆粒 50g 袋×2)	3.5	みそ汁1杯分(1g) あたり
コンソメ スープ	通常品	322	111.3g (固形 21 個入)	15.3	固形 1 個あたり
	減塩 食品	365	79.5g (固形 15 個入)	24.3	固形 1 個あたり
鶏がら スープ	通常品	408	110g (顆粒)	9.3	スープ1杯分(2.5g) あたり
	減塩 食品	203	40g (顆粒)	12.7	スープ1杯分(2.5g) あたり
塩こんぶ	通常品	213	46g	27.8	1食分(6g)あたり
	減塩 食品	159	27g	35.3	1食分(6g)あたり

※栄養成分表示の食品単位に準ずる

別表4 塩分濃度測定

食品	種類	測定値(%)				塩分濃度 算出値 (%)	備考
		1回目	2回目	3回目	平均		
ちくわ	通常品	0.20	0.20	0.20	0.20	2.0	塩分濃度は 測定値の10倍
	減塩 食品	0.15	0.15	0.15	0.15	1.5	
ハム	通常品	0.28	0.28	0.28	0.28	2.8	塩分濃度は 測定値の10倍
	減塩 食品	0.25	0.25	0.25	0.25	2.5	
みそ	通常品	1.1	1.2	1.1	1.13	11.3	塩分濃度は 測定値の10倍
	減塩 食品	0.92	0.91	0.93	0.92	9.2	
しょうゆ (25%減塩) (40%減塩)	通常品	1.5	1.5	1.5	1.5	15	塩分濃度は 測定値の10倍
	減塩 食品①	1.2	1.2	1.2	1.2	12	
	減塩 食品②	0.88	0.88	0.88	0.88	8.8	
インスタント みそ汁	通常品	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20	塩分濃度は 測定値と同じ
	減塩 食品	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	
だしの素	通常品	0.28	0.28	0.28	0.28	0.28	塩分濃度は 測定値と同じ
	減塩 食品	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	
コンソメ スープ	通常品	0.91	0.94	0.94	0.93	0.93	塩分濃度は 測定値と同じ
	減塩 食品	0.67	0.67	0.67	0.67	0.67	
鶏がら スープ	通常品	0.92	0.91	0.91	0.91	0.91	塩分濃度は 測定値と同じ
	減塩 食品	0.71	0.71	0.71	0.71	0.71	
塩こんぶ	通常品	1.80	1.80	1.80	1.80	18	塩分濃度は 測定値の10倍
	減塩 食品	1.10	1.10	1.10	1.10	11	

別表5 通常品に対する相対試食評価結果

品目	項目	個別評価								票数		
		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	1点	2点	3点
ちくわ	香り	1	1	1	1	1	2	3	2	5	2	1
	塩味	1	1	1	1	1	1	1	1	8	0	0
	うまみ	3	3	2	1	1	2	3	2	2	3	3
コースハム	香り	1	1	2	2	1	2	3	2	3	4	1
	塩味	1	1	2	2	3	2	1	3	3	3	2
	うまみ	3	3	2	2	1	2	1	2	2	4	2
生みそ	香り	3	2	3	1	1	2	1	3	3	2	3
	塩味	1	2	1	1	1	1	2	1	6	2	0
	うまみ	3	2	3	2	1	2	3	3	1	3	4
しょうゆ (25%減塩)	香り	2	2	2	1	1	2	3	3	2	4	2
	塩味	2	2	1	2	2	2	3	3	1	5	2
	うまみ	3	2	2	2	2	2	1	2	1	6	1
しょうゆ (40%減塩)	香り	2	2	2	1	1	2	2	2	2	6	0
	塩味	2	1	1	1	2	1	2	2	4	4	0
	うまみ	3	3	2	1	3	2	1	2	2	3	3
インスタント みそ汁	香り	3	2	1	1	1	2	3	2	3	3	2
	塩味	1	2	2	2	1	1	1	2	4	4	0
	うまみ	3	1	1	1	1	2	3	2	4	2	2
ほんだし	香り	3	1	3	1	3	1	2	3	3	1	4
	塩味	1	1	2	1	1	1	1	1	7	1	0
	うまみ	3	1	3	1	1	1	2	2	4	2	2
コンソメスープ	香り	2	2	2	2	1	2	2	3	1	6	1
	塩味	1	1	1	1	1	1	1	2	7	1	0
	うまみ	3	3	2	3	2	3	3	3	0	2	6
鶏がらスープ	香り	2	2	2	2	2	2	2	3	0	7	1
	塩味	1	1	1	1	1	2	1	2	6	2	0
	うまみ	3	2	1	2	2	2	2	3	1	5	2
塩こんぶ	香り	2	2	2	1	3	2	2	2	1	6	1
	塩味	1	1	1	2	1	1	1	1	7	1	0
	うまみ	3	2	2	1	3	2	3	3	1	3	4

品目	個別評価								票数	
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	満足	不満
ちくわ	満足	満足	満足	満足	不満	満足	不満	満足	6	2
コースハム	満足	満足	満足	満足	不満	満足	不満	不満	5	3
生みそ	満足	満足	満足	満足	不満	満足	満足	満足	7	1
しょうゆ(25%減塩)	満足	不満	不満	満足	満足	満足	不満	不満	4	4
しょうゆ(40%減塩)	満足	不満	不満	不満	満足	満足	満足	満足	5	3
インスタントみそ汁	満足	不満	不満	不満	不満	満足	満足	満足	4	4
だしの素	満足	満足	満足	不満	不満	不満	不満	満足	4	4
コンソメスープ	満足	満足	満足	満足	不満	満足	満足	満足	7	1
鶏がらスープ	満足	満足	不満	満足	満足	満足	満足	満足	7	1
塩こんぶ	満足	満足	満足	不満	満足	満足	満足	不満	6	2

香り、塩味、うまみ 1点（標準品よりも薄い・弱い） 2点（標準品と同じくらい） 3点（標準品よりも濃い・強い）	満足度 満足（減塩品でも十分） 不満（減塩品では物足りない）
--	--------------------------------------