

2021年11月18日 株式会社カスミ

茨城県減塩の日「いばらき美味しお Day」制定 1 周年記念 茨城県・味の素・カスミ コラボ企画開催 おうちで美味しお~工夫でおいしく塩分を減らそう~

株式会社カスミ(本社:茨城県つくば市、社長:山本 慎一郎)と、味の素株式会社(本社:東京都中央区、社長:西井 孝明)は、茨城県(知事:大井川 和彦)が推進する、減塩の日「いばらき美味しお Day」の取り組みに賛同し、制定 1 周年を記念して、11 月 19 日(金)より、コラボレーション企画「おうちで美味しお~工夫でおいしく塩分を減らそう~」キャンペーンを開催することとなりましたのでお知らせいたします。

茨城県は、生活習慣病による死亡率が全国に比べて高く、その要因の一つである塩分摂取量も全国平均より多いことから、県民の塩分摂取量を減らす取り組みを推進するため、40(しお)を半分に減らした毎月 20 日を、減塩の日「いばらき美味しお Day」として、2020 年 11 月 20 日より制定しております。

カスミでは、今後も食を通して、地域の皆さまの健康と従業員の健康サポートに貢献してまいり

たいと思います。

また、味の素(株)考案の、旬の食材を使ったオリジナル 減塩メニューを、カスミホームページ「味わいレシピ」でも 掲載いたしておりますので、ぜひご覧ください。

<味わいレシピ> https://www.kasumi.co.jp/shokuiku/

【キャンペーン概要】

開催期間: 2021年11月19日(金)~12月16日(木)

開催店舗:カスミ全店(一部店舗を除く)

内 容: 2021年11月19日(金)~12月16日(木)までの

キャンペーン期間中に、対象商品を含む 500 円以上

の購入レシートを添付して応募すると、「減塩商品を含んだ味の素(株)製品詰め合わせ」が、抽選で

200 名様に届くプレゼントキャンペーン



【減塩メニューの提案】(レシピ考案:味の素(株))

きのこ入りたらのアクアパッツァ

レシピはこちら ⇒ https://www.kasumi.co.jp/shokuiku/single/?id=1946



1人分 塩分 1.0 g

<ポイント>

味の素(株)の減塩調味料を使い、セロリやにんにくの香りを生かすことで減塩したとは思えないおいしさに仕上げています。

水菜と根菜の具だくさんみそ汁

レシピはこちら ⇒ https://www.kasumi.co.jp/shokuiku/single/?id=1942



1人分 塩分 1.1 g

<ポイント>

だしやごま油で風味・香りを効かせることで、塩分を減らしながらいつものみそ汁を楽しめるようにしました。

手作り浅漬け うまうま白菜

レシピはこちら ⇒ https://www.kasumi.co.jp/shokuiku/single/?id=1936



1人分 塩分 0.6 g

<ポイント>

食塩を減らしてうま味を効かせる、しょうがを効かせるなどの工夫をして減塩でも満足度の高い浅漬けに仕上げています。

以上