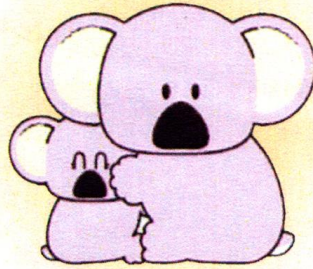




## 伝統製法でつくった 減塩しょうゆ風調味料

※製造方法が画期的なため、名称は「しょうゆ風調味料」となります

コアラのしょうゆ



食塩50%カット!! (自社製品比)

名称:しょうゆ風調味料/原材料名:しょうゆ(本醸造)(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、酵母エキス/内容量:150ml/賞味期限:ラベル下部に記載/保存方法:高温を避けて常温保存/製造者:㈱三原屋 長野市桜枝町881 電話:026-234-2041

(5mlあたりの栄養成分) 熱量2.6kcal/たんぱく質0.2g/脂質0.0g/炭水化物0.5g/ナトリウム157mg/カリウム10mg/リン4mg // 食塩相当量 0.4g

本体:無色ガラス  
  
キャップ PE

賞味期限

開封後要冷蔵

表示例:2015.00.00

賞味期限は製造日から12ヶ月です

酸味料を使わずに、しょうゆの美味しさそのままの減塩醤油風調味料です。自社の濃口醤油に比べて食塩とたんぱく質を約50%カットしました。今までの卓上しょうゆと同じように、普段のお食事にお使いいただけます。

醤油のエキス成分を減らしましたので、たんぱく質の摂取制限のある患者さん、醤油刺激に敏感な肌を持つ子供さん、赤ちゃんの離乳食の微妙な味加減の調整に苦労されているお母さんなどの皆さまにもオススメです。

**慣れると普通のお醤油が塩辛く感じられるようになる卓上醤油です。**

子供の頃から淡泊な味覚に慣れることが大切です。  
(管理栄養士 矢澤裕子先生)

減塩の基本はうす味から。健常人にもオススメです。  
(内科医師 春日建邦先生)

表 : 減塩醤油の栄養成分の比較 (100gあたり)

商品名	酸味料	熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	カリウム
		kcal	g	g	g	mg	g	mg
コアラのしょうゆ	不使用	49.0	3.7	0.0	8.5	2,900	7.4	190
減塩醤油/A社	使用	74.0	8.5	0.0	10.0	3,120	7.9	213
減塩醤油/B社	醸造酢	69.0	8.2	0.0	7.0	3,380	8.6	—
減塩醤油/C社	醸造酢	70.0	7.9	0.0	9.7	3,240	8.2	256
減塩醤油/D社	醸造酢	87.0	7.8	0.0	13.9	3,140	8.0	425
濃口醤油/三原屋		62.0	6.9	0.0	8.7	5,600	14.2	—
濃口醤油/日本食品標準成分表 2010		71.0	7.7	0.0	10.1	5,700	14.5	390