

ご存知ですか だしの素の塩分？

2016年4月10日
ミールタイム

mealtime® 第32号 2015 冬号

発行人：阿部 公祐 編集人：岩永 周子

発行 株式会社ファンデリー

〒115-0045 東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル


理研ビタミン株式会社



ご存知ですか？

だしの素の塩分



鹿見島で作ったかつお節 100%使用

5g×7本入り 顆粒35g

一般的なだしの素 (顆粒風味調味料)

大さじ1杯(8g)あたり
食塩相当量 **3.2g**

お味噌汁1杯あたり(顆粒だし1g)
※みその食塩含有量は含みません。

0.4g

素材カだし® 本かつおだし

大さじ1杯(8g)あたり
食塩相当量 **0.38g**

お味噌汁1杯あたり(素材カだし1g)
※みその食塩含有量は含みません。

0.047g

※日本食品標準成分表2010参照

食塩相当量 **8**

➔

食塩相当量 **1**

※みその食塩含有量は含みません。



こんぶだし



いりこだし



合わせだし



鶏からスープ

食塩無添加で安心。減塩をしたい患者様にもおすすめです。

顆粒だしに塩分が含まれていることを知らない方が多いので、減塩したい方には素材カだしはおすすめです。

本当においしい!! しかも手軽に使える便利。私も使っています。

病院の栄養士さんもおすすめ!!



紹介したい **99.8%**

ファンデリー調べ
医療機関栄養士 501名

本かつおだしの栄養成分1g(みそ汁1杯分)あたり

・エネルギー	3.56kcal	・ナトリウム	18.6mg
・たんぱく質	0.25g	・カリウム	11.1mg
・脂質	0.003g~0.019g	・リン	8.6mg
・炭水化物	0.62g	・食塩相当量	0.047g

ミールタイムを持って店頭へ!

お求めはお近くのスーパーマーケットで!

『ミールタイム』掲載商品のご注文は おいしい

 **0120-054-014**

携帯電話からは 0570-054-014 をお願いします。

受付時間/平日AM9:00~PM6:00 定休日/土・日・祝日(12月30日~1月3日は休業させていただきます。)

- お電話番号はお間違えのないようお願いいたします。
- 受付時間中にご注文いただきますと、最短で翌日にお届けいたします。(北海道・九州は除く)

詳しくは98~99ページをご覧ください。