国循認定

国立循環器病研究センター
National Cerebral and Cardiovascular Center

かるしお®
やさしく おいしく

「かるしお®」で国循とコラボしませんか？

国循（国立循環器病研究センター）では、この国から循環器病を無くし、一人ひとりが健康でいられる社会をつくる。その願いを込めて、おいしい健康食「かるしお」生活をひろげていただくために、新たな取り組みとしてかるしお認定を進めています。

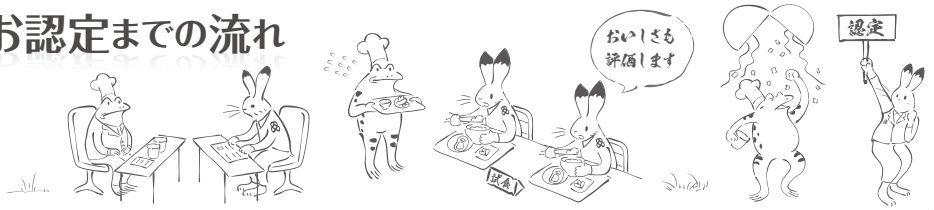
かるしお認定マーク 3つのメリット

1. 医療機関からのおいしさの評価が信頼性につながります。
2. 新たなターゲット層の拡大や、新たな市場への訴求が期待できます。
3. かるしおプロジェクトのユニットとして商品をPRできます。

かるしおの認定基準(抜粋)

弁当・定食等	1食 600kcal 程度　食塩 2g未満　野菜使用量 150g以上 たんぱく質 25～30g　脂肪エネルギー比 25%以下
単品・惣菜等 調味料類 加工食品	同質の他の食品より 30%以上 食塩カットしたもの ※ 同質の他の食品とは、最新の日本食品標準成分表に記載されている食品となります。 ※ 区分ごとにレシピ・栄養成分計算結果・食品画像の提出や、栄養成分分析結果の報告が必要なものもあります。 認定基準の詳細は、国立循環器病研究センター かるしお商標等審査委員会事務局までお問い合わせ下さい。

かるしお認定までの流れ



エントリーシート提出 → 面談 → 申請書提出 → 官能評価 → 審査 → 審査結果通知 → 認定

申請書提出から認定までの目安 ― 最短で2ヶ月（※）

※企業様での申請書類の準備状況、審査委員会の日程等により、この期間より長くなることがあります。

かるしおとは?

かるしおとは、国循が推奨する「塩をかるく使って美味しさを引き出す」減塩の新しい考え方です。国循は食事も治療の一環と位置付け、1食あたり食塩2g未満の美味しい病院食を提供しています。「退院してからも国循の病院食が食べたい」とのご要望を受け、減塩弁当の販売 や減塩レシピの書籍化 、美味しい減塩食を認定するかるしお認定制度の運営など活動を広げてまいりました。

料理本では異例の販売数

国循の美味しい かるしおレシピシリーズ

食塩の多い食事は、心筋梗塞や脳卒中の原因となる高血圧を招くことが知られています。日本ではその予防と治療の為に、日本高血圧学会では、高血圧患者は食塩摂取量を1日6g未満としています。我が国の食塩摂取量は男女平均でおよそ10gであり国民の一人一人が減塩を意識していかなければなりません。いつもの食事をかるしお化することで美味しく・楽しく減塩を続けていただき、皆様の健康の増進に繋がることを願っています。

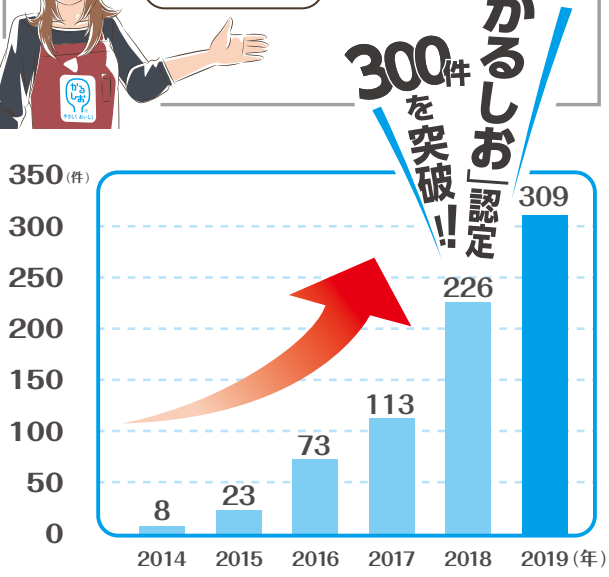
日本人の食塩摂取量は多い?

日本人の食塩摂取量	男性	10.8g
	女性	9.1g
日本人の食塩摂取目標量	男性	8.0g / 日未満
	女性	7.0g / 日未満
世界保健機構（WHO）		5.0g

参考資料：平成 29 年国民栄養・健康調査、日本人の食事摂取基準（2015 年度版）「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書（案）P.268

男性 3.2 杯*　女性 2.2 杯*

* 食品成分表こいくち醤油の食塩からの小さじ 5cc への換算値



※認定件数はサイズ違いリニューアル品も含む。

かるしお認定制度は、全国に拡大中です!

かるしお認定制度はみなさまに支えていただき2019年に5周年を迎えます。

かるしお事業推進室では、かるしお通信の発行や減塩の普及啓発活動を目的としたイベントの出展、食品事業者向けの展示会の出展などといったPR 活動を行なっています。これらの活動を重ねて、2019 年 9 月時点で認定件数は 300 件を突破いたしました!今後も美味しい減塩食品の開発支援を一層進めて参ります。

かるしお認定マーク

かるしお®
やさしく おいしく

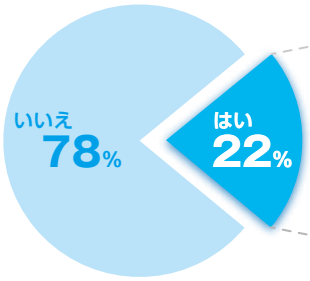
いつもの食事をかるしお化

認定マークであるとともに、生活習慣病予防の普及啓発のシンボルマークとしても使用できることを意図して作成されました。「かるしお」というワードマークを中心に「やさしくおいしく」というスローガンを配してコミュニケーションすることにより、効率的な認知が図れる工夫を致しました。

※「かるしお」は国立循環器病研究センターの登録商標です。

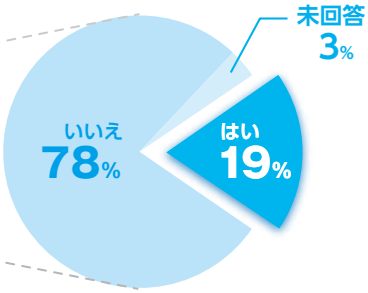
驚きの事実 なんと! 5人に1人※が実際にかるしお®商品を購入

Q. かるしおを知っていますか?

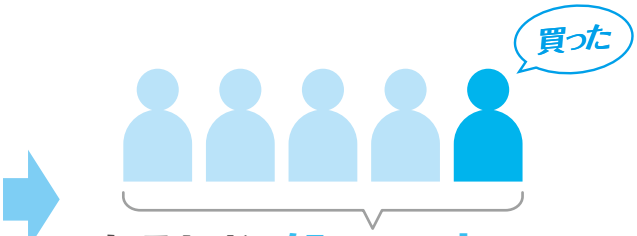


449名

Q. かるしお認定商品を購入したことがありますか?



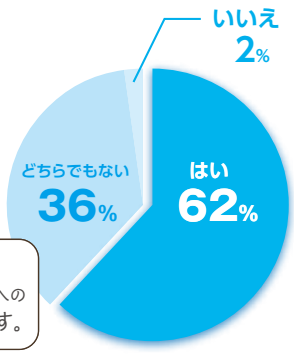
98名
(かるしおを知っている方のみ抽出)



かるしおを知っている人のうち
約5人に1人が商品を購入しています。

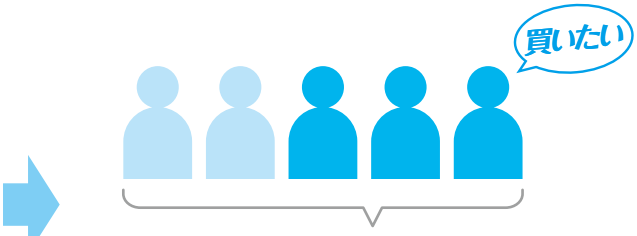
※2018年3月からだにいいこと企画かるしおブースの来場者 449 名アンケート結果

Q. かるしお認定商品を購入したいと思いますか?



約6割の方がかるしお認定商品への購買意欲があります。

195名

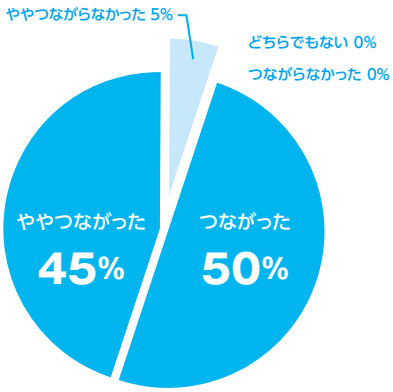


約5人に3人が実際に商品を購入したいと思っています。

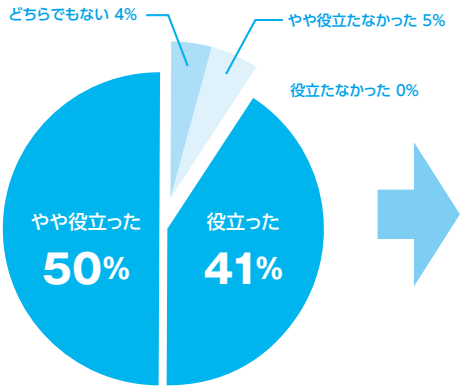
2019年 4月からだにいいこと企画イベントのかるしおブースの来場者195名アンケート結果

かるしお認定制度の評価

Q. 商品の付加価値向上やイメージアップにつながりましたか?



Q. 商品の販売訴求に役立ちましたか?



かるしお認定制度の満足度

約90%

かるしお認定企業
17社によるアンケート
(2018年4月)

今後もかるしおプロジェクトは、かるしお認定制度の価値を高めていくとともに、循環器病の予防・減塩食品の普及の一助になることを目指して参ります。

「かるしお」は、国立循環器病研究センターの登録商標です。

認定マークの使用許諾契約は3つのコースからお選びいただけます

ゴールドパートナー	広告投資額３億円以上	製品販売額の0.5%
シルバーパートナー	広告投資額１億円以上	製品販売額の1%
ブロンズパートナー	広告投資額の条件なし	製品販売額の1.5%

※ 詳細はホームページ又はかるしお商標等審査委員会事務局までお問い合わせ下さい。

かるしおプロモーション

丸型スイング POP（紙） 110×195

国民の食塩摂取量6g/日を目指す為に、国循から食品メーカー、流通、消費者へ減塩の大切さ、おいしく減塩する「かるしお」の考え方を発信し、架け橋となることで認定商品を拡大していきます。

かるしお認定企業の嬉しいお声

A社
商品開発部 課長

昨今の減塩ブームに「国立循環器病研究センター認定」が相まって、季節による変動なく一年を通じて毎月一定の配下率を確保することが出来ています。また、発売当初から比べて、取り扱い店舗数も右肩上がりです!

水産加工品認定企業

B社
会長

減塩しょうゆをお探しのお客様が、「かるしおのマークがついていたからこっちの方が良さそう!」と弊社の商品を選んでくださるという事が何度かありました。

調味料認定企業

C社
社長

認定を取得した事により、国循の知名度が高い関西では、消費者が商品を手にとるきっかけになっています。今後は、内容量の異なる同種製品の認定を目指します。

水産加工品認定企業

D社
開発部

広告やPRに活用しており、商品の魅力を説明する導入として一般の方にも分かりやすく、非常に良い印象を与えてくれていると思っています。

調味料認定企業

まずはお気軽にお問い合わせ下さい

かるしおHPはこちら
ncvc.go.jp/karushio/

国立循環器病研究センター かるしお商標等審査委員会事務局
E-mail：karushio-mark@ml.ncvc.go.jp

QR コード