



ここだけでしか聞けない！ かるしお認定商品の 売り場が続々登場！ かるしお棚展開中の店長インタビュー

各店舗の店長さんへ「かるしお事業推進室」の竹本がインタビューしました！



かるしお通信

Vol.5



初夏号

令和2年
6月17日刊行



かるしお通信は「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」を世界に広めるための国立循環器病研究センターが発信する専門情報誌です



Q かるしお認定商品を陳列していただいたきっかけは？

A 健康のまちづくりコンセプトから、健康的な商品、とりわけ減塩に特化した品揃えを充実するために導入させていただきました。

Q 他の店舗にない特徴や工夫点は？

A 健康的な商品を見つけやすいよう配置やPOPを分かりやすくしたり、クッキングサポートコーナーではかるしお商品を使った減塩メニューを試食体感していただけます。

取材協力

株式会社平和堂
フレンドマート健都店
店長 麻川洋氏

Q お客様からの反応は？

A 実際に食べてみて、ご家庭の調味料をかるしお商品に置き換えたというお客様もいらっしゃいました。多くのお客様から「予想していたよりも美味しい」とのお声を頂戴しております。

Q 今後あつたらいいと思う認定商品は？

A 和食用の調味料は大変充実しているのですが、今後は洋食や中華向けの商品も期待しています。より多くのお客様に楽しくご利用いただきたいですね。



Q 2020年1月にかるしおの特設コーナーを作られました。その反響は？

A 期間を通して順調に販売する事ができました。試食コーナーではかるしお商品を使用した減塩メニューが美味しいと大変好評でした。

取材協力

**株式会社
光洋ショップ・プラス**
大阪支店 運営課
妹尾捺綺氏

Q かるしお認定商品を陳列していただいたきっかけは？

A 塩分が控えられた商品は、院内

Q かるしお認定商品を陳列していただいたきっかけは？

A 健康につながる情報の発信拠点として、この地域に住んでいるだけで健康になれることを目的に、ドラッグストアとして出来ることは何か？を考えました。

Q ドラッグストアならではの、かるしおコーナーの特徴や工夫点は？

A 店舗に勤務する管理栄養士や栄養士の顔写真を掲示したり、手書きのPOPを制作したり、わか

取材協力

**ウエルシア薬局
株式会社**
ウエルシア吹田健都店
店長 管理栄養士
田中秀幸氏

Q 売店に適していると感じ、販売することになりました。

Q 吹田市民病院の売店ならではの、かるしおコーナーの特徴や工夫点は？

A 売店を利用されるお客様に手に取っていただきやすいよう、入口入ってすぐに設置しております。

Q お客様からの反応は？

A 「近くのドラッグストアにはない商品で興味があったので、おもわず購入してみました」とか「塩分が気になるけど、実際にどれを選んだらよいかわからなかったから、こういう売り場があつて助かった。」といったお声を頂戴しています。

Q 今後あつたらいいと思う認定商品は？

A 醤油や冷凍食品があつたらいいなと思います。

しやすいようにしました。

Q お客様からの反応は？

A 「近くのドラッグストアにはない商品で興味があったので、おもわず購入してみました」とか「塩分が気になるけど、実際にどれを選んだらよいかわからなかったから、こういう売り場があつて助かった。」といったお声を頂戴しています。

りやすい資料等を準備しました。また当社の強みである「接客」を活かすために、商品について聞きやすく、相談

ここだけでしか聞けない!

かるしお認定商品の開発エピソード

定食編

かるしお認定商品には「定食」の部門があります。食塩2g未満で600kcal、野菜150g以上等の基準をクリアしつつ美味しい献立にする工夫を「かるしお事業推進室」の河口がお聞きしました。



メニューを作成し、当院の保健師や幹部メンバーで試食を行い、味、品質(食材)、見栄え等について意見を出し合い、改善を図りながらメニューを作り上

Q メニュー開発で苦労した点は? A 単なる減塩食としてではなく、美味しさと品質を維持したまま、1年を通じてご提供できるメニューを作ることです。レストランを運営する(株)創備の料理長が

Q かるしお認定で「定食」を申請したきっかけは? A 当初は、当院の人間ドックを受診した方に健康診断の機会に食生活へ関心を持ってほしいとの思いから減塩定食の提供を始めたのですが、あまり多くの方に選んでいただけませんでした。そこで、味、品質ともに第三者に評価をしてもらい「ブランド化」を行うことで、より多くの方に関心を持ってもらえるのではと考え、かるしお認定の申請を行いました。当院院長の「ずっと健康でいてほしい!!」という願いを込めてご提供しています。

Q 減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。A 「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

取材協力

地方独立行政法人 長野市民病院
 事務部 健康管理課課長
 兼 教育研修・メディアセンター課長
 岩崎 真也氏

かるしお認定商品を使ったアイデアレシピ

かるしお事業推進室で認定商品を使ったレシピを作成しました。皆さんもレッツかるしお!

たらのかるしおベーコン巻き

レシピはこちらのリンクから

Q お客様からのお声は? A 「減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。」「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

Q 減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。A 「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

取材協力

阪急産業株式会社
 レストランフード営業統括室
 課長 齋藤義博氏

かるしおPOPがダウンロードできるようになりました!

認定商品を陳列する際や、ご自宅調理する際に活用できる普及ツールがダウンロードできるようになりました。この機会にぜひご活用ください。

ダウンロードはこちらのリンクから

Q 減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。A 「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

Q 減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。A 「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

かるしお通信後記

皆さんこんにちは!かるしお編集長の竹本と副編集長の河口です!今回から「からことWeb」とタイアップしてお届けします!まだまだ大変な時期ではありますが、お家で楽しくかるしおを取り入れて毎日の食事の健康にお役に立てれば嬉しいです。かるしおHPからも新しい情報を発信しますので、ご期待ください!

Q 減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。A 「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

Q 減塩食とは思えないほど味がしっかりかきかかっている。A 「減塩食のイメージが変わった。」「家庭でも作れるようレシピを教えてほしい」といったお声を頂戴しています。また、(株)創備が力を入れている器も「高級感がある」と好評です。

Q 今後「定食」をエントリーされる企業さんへ一言! A 私たちが「定食」を認定されて良かったと思う点は、減塩食II病院食というイメージを変える効果があったことです。また、従来とは違った、引き算の調理法を行い、極力シンプルに素材そのものの味を引き出すようにメニューを考えたと、他のメニュー作りにも役立ちました。地域で広くメディアにも取り上げられたので、職員のモチベーションアップにもつながりました。

楽しんでいただけただけだとおもいます。Q お客様からのお声は? A 「塩分やカロリーが控え目なのに、出汁を活かして素材そのものの旨味を上手に引き立てていてとても美味しい。」「野菜がたくさん使われていて、香辛料や柑橘類を上手に使って塩味を抑えてあり、美味しい。」など嬉しいお声をいただいております。多くの方からヘルシー感のある定食として、好評です。

