

かるしお® 関連リンク



かるしお®ホームページ



かるしお®認定制度



かるしお®認定商品一覧

かるしお®に関するお問い合わせ



かるしお®事務局 お問い合わせメールアドレス

karushio-mark@ml.ncvc.go.jp

国立研究開発法人 国立循環器病研究センター
オープンイノベーションセンター 産学連携本部 社会実装推進室
〒564-8565 大阪府吹田市岸部新町6番1号
TEL: 06-6170-1069 (直通ナビダイヤル 31033)



【理念】

私たちは
国民の健康と幸福のため
高度専門医療研究センターとして
循環器疾患の
究明と制圧に挑みます

◆ 健康寿命延伸のキは「減塩」

- *世界の疾患を制圧するためにとるべき行動の優先順位2位が減塩であり病院の治療や薬と比べると低コストであると発表 (2011年国連のNCD高次元会議)
- *世界の寿命・健康寿命に一番悪影響を与える食因子の1つが食塩と発表 (2019年, Lancet)
- *イギリスではパンの食塩を10年間で20%減らすことで、血圧が低下し循環器病疾患が減少 (2013年, BMJ)

◆ 日本では食塩摂取量30%減が目標

- *食塩摂取量の平均値(概ね)10g※1を7g※2に!
 - *減塩しないといけないとわかっていてもなかなか実践しにくい、という難題です
- ※1「令和元年度 国民健康・栄養調査」厚生労働省 ※2「日本人の食事摂取基準(2020年版)」厚生労働省

◆ 多角的な減塩啓発で国民の健康寿命延伸の実現を!

かるしお®とは?

塩をかるくつかっておいしさを引き出す減塩の新しい考え方です。
「減塩」で「おいしい」商品を国立循環器病研究センター(国循)が認定。
食生活の改善を提案します。



かるしお®の原点、国循のおいしい病院食



かるしお®認定制度



-かるしおマークとは-
国循の「かるしお認定基準」に基づき行われ、
基準を満たした製品に対して
「かるしおマーク」の表示が認められています。



● かるしお® 認定【基準】

(食品区分1) 弁当・定食など	1食あたり エネルギー 450-600kcal 程度 たんぱく質エネルギー比 13-20% 脂質エネルギー比 20-30% 食塩相当量 2g未満 野菜使用量 150g以上
(食品区分2) 単品・総菜など	食塩相当量 0.7%以下 (出来上がり重量に対して) または 同質の他の食品より 30%以上食塩カットしたもの
(食品区分3) 調味料類	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。
(食品区分4) 加工食品	
(食品区分5) 水産物などの塩蔵品	

※ 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がございます。
認定基準の詳細は、国立循環器病研究センター 社会実装推進室までお問い合わせください。

● かるしお® 認定【審査】

エントリー→面談→事前評価→かるしお®商標等審査委員会→知的財産活用審査委員会→契約締結→販売→年度ごとに実施料の支払い
(試食審査※) (企業からプレゼンテーション) (年度更新) (製品出荷額の1.5%)

※かるしお®認定の審査では、「おいしさ」を評価するために、約30名の医師・看護師・栄養士が官能評価を実施しています。 ※かるしお®認定へのエントリーは随時、受付中です！

● かるしお® 認定【企業】

24都道府県の 45社 / 120種類の商品を販売中
(2024年7月時点)



かるしお®認定企業 / 流通企業 の声

- ・ かるしお®マークをつけて売上が2.5倍になりました
- ・ 「国立循環器病研究センター認定」の表示を見て購入したという回答が多かったです。
- ・ 一度終売にしたが、お客様からの強い要望があり「かるしお®認定商品」としてリニューアルして販売。非常に喜んでいただきました
- ・ かるしお®認定商品棚を2倍に拡張しました。売上は前年比180%アップ(前月比128%)と伸びています
- ・ イベント販売を行いました好評いただき平日なのに完売しました。付加価値商品でしっかり販促物を取り付け販売すれば売りに繋がることが分かりました

認定企業へのマーケティング・ビジネス支援

- かるしお®サミット かるしお®認定企業の交流や、小売・流通との意見交換

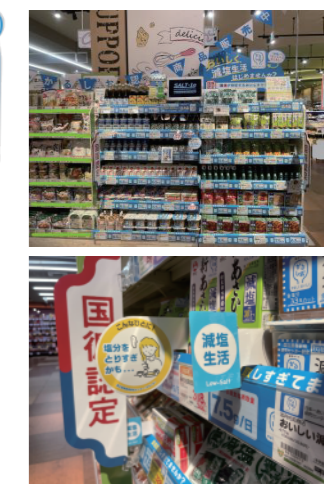


- かるしお®マッチングイベント

減塩・健康・食に関心のある企業の
マッチングイベント



- かるしお®販促サポート



- かるしお®認定商品サンプリング

講演会や学会、イベントなどでの商品サンプリング

CSR・社会貢献 (多角的な減塩啓発による国民の健康寿命延伸の実現へ)

- 食育 / 地域貢献

学校給食の減塩(メニュー開発)や
地域住民への啓発活動



- プロフェッショナルへの実践教育

管理栄養士や調理師等プロへの啓発・ノウハウ伝授
(実践的かつ、医学的背景に基づいた知見)



- 減塩レシピ開発と調理法普及

減塩レシピコンテスト
S-1g (エス・ワン・グランプリ) 大会



かるしお®レシピ本出版、料理動画、レシピ公開



かるしお®商標使用料は「認定企業のサポート」と「社会貢献活動」に活用しています