

この春から

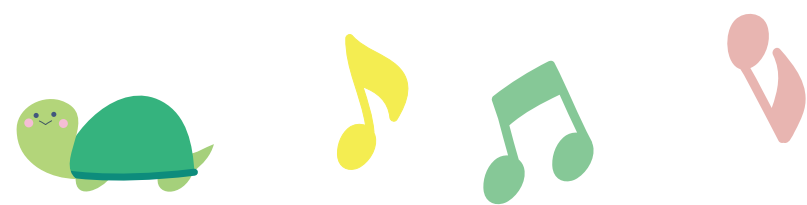
# かるしお生活はじめませんか？



～おいしく、楽しくはじめられる**減塩**を応援します～

4/15<sup>±</sup>

●10:00～12:00

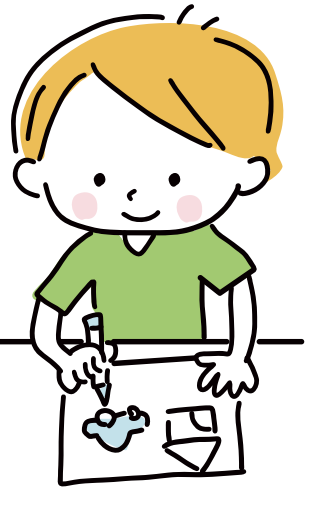
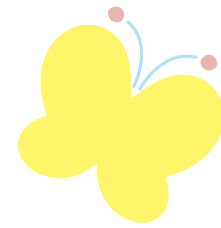


## ”かるしお”って知ってる？塩が多いのはどれ？ 「かるしおぬりえクイズ」配布イベント

普段よく食べる食事でどのくらい塩をとっているか  
かるしおぬりえクイズにチャレンジしてみよう！



イベント当日先着で  
”かるしおグッズ”をプレゼント！



©NCVC

※写真はイメージです。



サービスカウンターに [4/15<sup>±</sup>～4/26<sup>水</sup>の期間] ぬりえをお持ちいただくと  
4/28<sup>金</sup>～5/7<sup>日</sup>の期間オアシスタウン2Fクリニック前の通路にて掲示します！  
かるしおクイズの答えも発表します♪



※掲示したものは返却できません。

//みなさまのぬりえをお待ちしております！//

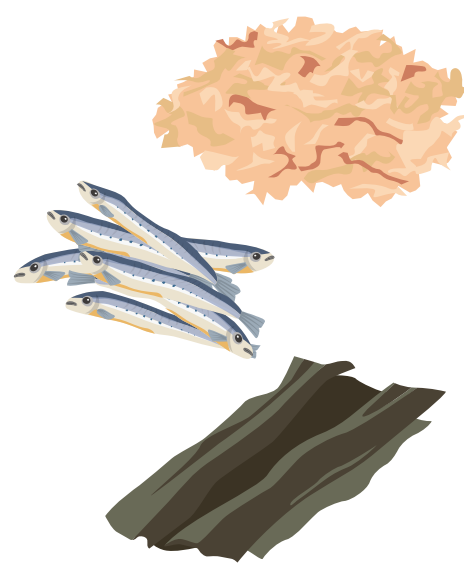
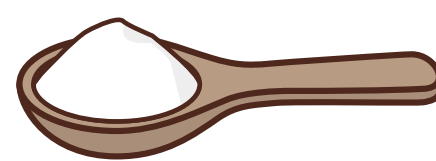
実施場所：阪急オアシス吹田SST店こども図書館・イートインスペースキッチンスタジオ前

サービスカウンターにてお申し込み受付中！

4/28<sup>金</sup>

●11:00～12:00 ●13:30～14:30

## おいしく減塩！ かるしお生活のコツ セミナー



循環器病予防のためには食事からの予防が大切です。  
おいしく、たのしく減塩するための秘訣や  
お買い物をする際のポイントをご紹介します！  
おだしの飲み比べであなたがどのくらい味覚が  
研ぎ澄まされているか体感してみましよう！

参加費：無料 各回定員先着10名

実施場所：阪急オアシス吹田SST店イートインスペース内キッチンスタジオ



〈講師プロフィール〉

国立循環器病研究センター  
竹本小百合（タケモト サユリ）  
管理栄養士、博士（農学）、  
NPO日本食育インストラクター

略歴：  
岡山県倉敷市出身。農学博士号を取得後、食品メーカーにて新しい機能性を探索する研究開発や、機能性サプリメントの商品開発・通販事業の経験を得て、2017年より国立循環器病研究センターのかるしお事業推進室の研究員として、おいしい減塩食品を認定するかるしお認定事業の運営に従事。現在は上級研究員に着任し、レシピ本の出版など、循環器病予防のための食からのアプローチの企画立案などを行っています。

※定員を超えた場合はご参加いただけません。予めご了承ください。