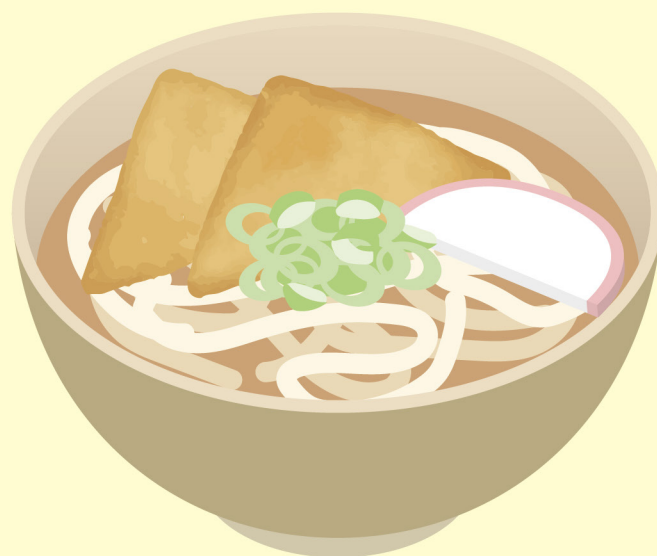
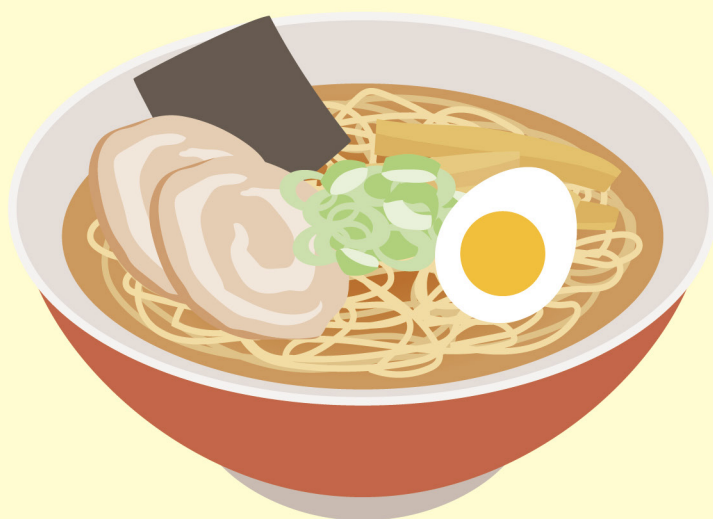


適塩プロジェクト



麺メニューの 適塩化にひと工夫！



～麺類のスープを300ccにてご提供～

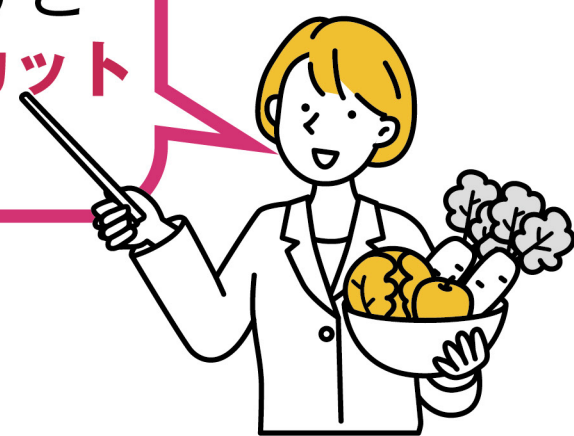
従来 360cc と比較し、食塩相当量を
約1.2g減らす効果

※メニューにより異なります。

食卓で実践！
適塩テクニック



麺の汁を半分残すと
食塩を約**30%カット**
できます。



食塩の過剰摂取は日本の最大の栄養課題

高血圧や脳卒中、慢性腎臓病、
胃がんなどの発症リスクを高めます

食塩摂取量の現状と
目標量の差は約2～3g

1日の目標量

男性
7.5g
未満

女性
6.5g
未満

