

報道機関各位

令和4年度減塩食普及プロジェクト「いわきひとしお」の取組みについて

このことについて、本市においては、心疾患や脳血管疾患などによる死亡割合が、国県と比較して高い状況にあります。

その要因として、塩分摂取量が男女ともに多く、高血圧有所見者の割合も高いことなどが考えられ、本市においては、生活習慣病予防対策が喫緊の課題となっています。

こうした状況を踏まえ、“減塩”による高血圧の予防・改善につなげることを目的に、地場産品を活用した減塩商品の開発や減塩食の普及促進等を推進する、減塩食普及プロジェクト「いわきひとしお」の取組みを、令和3年度より開始しており、今年度は、次のとおり、新たな取組みを実施します。

1 令和4年度の取組み

(1) 「いわきひとしお」ロゴマークの使用申請について

減塩食の普及促進を図るため、地域事業者等が開発した、減塩商品やレシピ、減塩食の普及啓発活動等に、「いわきひとしお」ロゴマークが利用できます。

① 使用要件等

別紙のとおり。

② 申請開始日

令和4年10月5日(水)

③ 使用を可能とするロゴマーク



(2) 減塩食推奨デー「いわきひとしおの日」の制定について

特定非営利法人日本高血圧学会では、毎月17日を「減塩の日」と定めており、各地域において、減塩の普及促進の取組みが実施されています。

そのため、本市においては、毎月17日を「いわきひとしおの日」とし、減塩食

の普及促進を図っていきます。

① 減塩食推奨デー「いわきひとしおの日」

毎月 17 日

② 取組内容

ア 地域事業者と連携した減塩食の普及促進活動

イ いわきの極意 SNS 等での減塩レシピの公開、減塩のコツ等の情報発信

③ 開始月日

令和 4 年 10 月 17 日(月)

(3) 株式会社マルト及び味の素株式会社と連携した取組み

官民 3 者連携で、減塩食の普及促進に向けた各種取組みを実施します。

① 取組内容

ア マルト店舗での「ひとしお」コーナーの設置(年 2 回程度)

- ・ 減塩調味料・減塩レシピ関連商品を集約した特設コーナー
- ・ 減塩レシピブックの配布等

※ 第 1 弾として、「いわきひとしおの日」制定に合わせ、今月末までの間、市内 12 店舗にて特設コーナーが設置される予定。

【設置店】四倉店、SC 平尼子店、SC 草野店、好間店、岡小名店、SC 湯長谷店、SC 湯本店、中岡店、SC 城東店、SC 高坂店、SC 君ヶ塚店、SC 窪田店

イ ひとしおの日に合わせた情報発信(毎月 17 日)

【レシピブックデザイン】

- ・ マルト折り込みチラシへの情報掲載
- ・ SNS 等での減塩レシピの紹介 等

ウ 地場産品を活用した減塩総菜等の開発・販売

内容、販売時期等が決まりましたら、別途お知らせします。

② 報道機関向けお披露目会

- ・ 日時：令和 4 年 10 月 5 日(水) 午後 1 時 15 分～
- ・ 場所：マルト SC 平尼子店
- ・ 主な出席者：株式会社マルト代表取締役社長 安島 浩様
味の素株式会社東北支社長 土屋 由介様
いわき市長
- ・ 主な内容：各社代表あいさつ、連携企画の説明、減塩メニューの披露など



(4) 株式会社福島放送及び味の素株式会社と連携した取組み

官民 3 者連携で、市役所 8 階食堂において、地場産品を活用した減塩メニューを提供する取組みを実施します。

① 取組内容

- ・ 市役所 8 階食堂での減塩ランチの提供
- ・ パネル掲示等による減塩の重要性の説明 等

② 提供日

令和4年10月12日(水)～13日(木)

③ 提供メニュー

ア いわき産しいたけを使ったたっぷりきのこのスープとやわらかマヨから揚げの定食（鶏のから揚げ、きのこ春雨のスープ、キャベツとしらすの和え物、ごはん）



イ いわき産ミニトマトを使ったトマトとツナのパスタとふわ玉キャベツスープのセット（トマトとツナのパスタ、卵とキャベツのスープ、カボチャとレーズンのスパイスサラダ）



※ ア・イ各20食程度を2日間提供予定。

（事務担当）

健康づくり推進課健康政策係

電話 22-7442

別紙

「いわきひとしお」ロゴマークの使用要件等について



いわき市健康づくり推進課



「ひとしお」ロゴの使用要件等について



1 目的

市民の高血圧予防・改善につなげることを目的に、地場産品を活用した減塩商品の開発や減塩食の普及促進等を図ることに合わせ、減塩食普及プロジェクト「いわきひとしお」ロゴを営利目的として使用するために必要な規程を定めるもの。

2 いわき市が独自に設ける「ひとしお」の要件

レシピ (紙媒体・WEB等での提供)	中食・外食 (スーパー・食堂等での提供)
食塩の量が次の要件を満たすもの ・ 主菜（たんぱく質を主とするおかず）： 1.7g 以下 ・ 副菜（野菜、きのこ、海藻等を主とするおかず）： 0.7g 以下 ・ 汁物： 1.0g 以下 ・ 一皿メニュー（主食を含む丼もの、重もの、麺類など）： 2.0g 以下	・ 1食あたりの食塩の量： 3g 未満 ・ エネルギー（熱量）及び食塩相当量を表示している。 ・ 調理の際に、食塩を減らす工夫をしている。

※上記区分に該当しない料理については、一案件ごとに、要件と照らし合わせて判断することとする。
※市における塩分摂取量の状況等を見ながら、要件については適宜見直しを図ることとする。



食品表示法に基づく「減塩」商品について



「減塩」等の塩分を低減させた旨の表示をする商品の要件

商品の販売

(容器包装に入れられたもの)

※すべての要件を満たすこと

- ❑ 当該商品に栄養成分表示があり、その根拠となる資料がある。
- ❑ 比較対象商品とのナトリウムの低減量が120mg以上であり、かつ比較対象商品との相対差（低減割合）が25%以上である。※
- ❑ 比較対象商品に比べて低減された割合の記載がある。
- ❑ 比較対象食品を特定するために必要な事項の記載がある。

例



例の場合、「減塩食」と「塩分は減らした」が強調表示に該当します。

- 容器包装に入れられた商品は、食品表示法に基づき、栄養成分表示が必要となります。
- 商品に「減塩」等の塩分を低減させた旨の表示をする場合、食品表示法における栄養表示基準の「強調表示」に該当します。
- 「強調表示」は、栄養成分表示（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）を行ったうえで、食塩相当量の表示が必須となります。
- この場合、栄養成分表示は分析により得られた値を表示する必要があり、合理的な推定により得られた一定の値を用いることはできません。

※ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品として、「みそ:15%」と「しょうゆ:20%」以上の相対差である場合に「ナトリウムの低減された旨」の表示ができます。

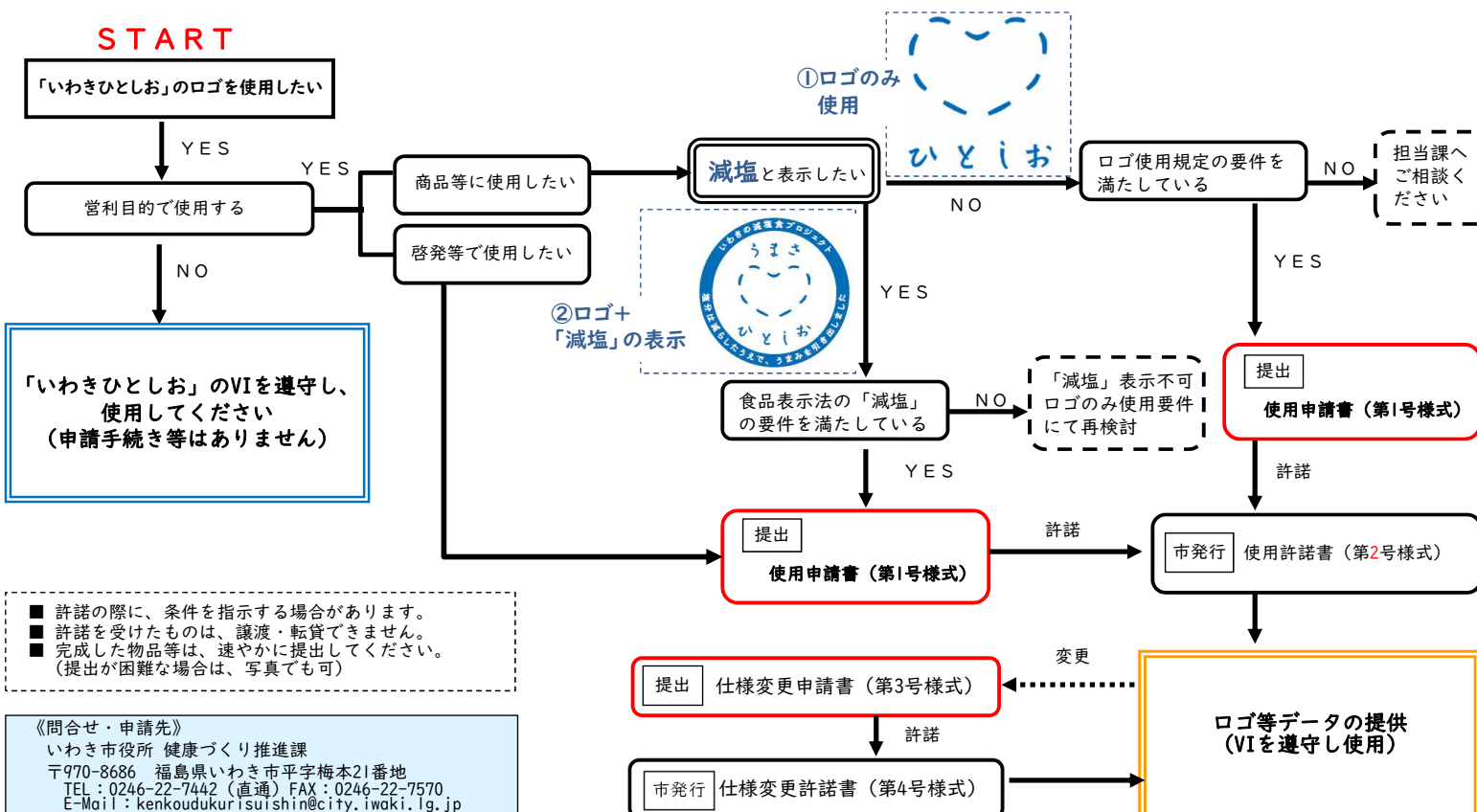


ロゴ使用申請 フローチャート

※ 詳細については、「いわきひとしお」ロゴ使用規程をご確認ください。

次の(1)~(5)のいずれかに該当する場合は、「いわきひとしお」のロゴ等を使用できませんのでご注意ください。

- (1) 法令及び公序良俗に反するものと認められる場合
- (2) 市の信用又は品位を害するものと認められる場合
- (3) 第三者の利益を害するものと認められる場合
- (4) 特定の個人、政党、宗教団体を支援し、又は支援する恐れがあると認められる場合
- (5) 風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律第2条の風俗営業者が使用する場合及び商品等を販売する場合



※ ロゴ等を使用する際には、原則として、物品等には「©いわき市」の表記を付してください。