



業務用「お塩控えめの・ほんだし®」

おいしさそのままに塩分を60%カットした
かつお風味調味料

かつお節職人が燻しつけた厳選されたかつお節をふんだんに使い、更に「やさしお®」のおいしく減塩する技術を使うことで、「ほんだし®」のおいしさそのままに塩分60%カット※。濃厚なかつおだしのコクと味わいで料理をおいしく仕上げます。

※業務用「ほんだし®」かつおだし比、食塩相当量

・食品表示法による推奨品目を含めたアレルギー物質：小麦、乳成分

●栄養成分表示(100g当たり)

・エネルギー	320Kcal
・たん白質	33g
・脂質	0.0~2.2g
・炭水化物	45g
・食塩相当量	13.7g
・カリウム	4260mg
・リン	460mg

●業務用「ほんだし®」かつおだしの食塩相当量比較(100g当たり)

・本品	13.7g
・当社従来品	44.0g



業務用「味の素KK コンソメ」塩分ひかえめ

おいしさそのままに塩分を40%カットした
洋風スープの素

おいしさはそのままに塩分40%カット※。ビーフ、チキンなどから出るうま味、コクと当社独自の減塩技術で、料理の味を引き立て、毎日の「おいしく減塩」をお手伝いします。

※業務用「味の素KK コンソメ」比、食塩相当量

・食品表示法による推奨品目を含めたアレルギー物質：小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉

●栄養成分表示(100g当たり)

・エネルギー	280Kcal
・たん白質	7.6g
・脂質	3.3g
・炭水化物	54g
・食塩相当量	25.9g
・カリウム	5300mg
・リン	90mg

●業務用「味の素KK コンソメ」との食塩相当量比較(100g当たり)

・本品	25.9g
・当社従来品	47.5g



業務用「丸鶏がらスープ」塩分ひかえめ

おいしさそのままに塩分を35%カットした
本格鶏がらスープの素

「丸鶏がらスープ」のおいしさはそのままに、「やさしお®」のおいしく減塩する技術を使って塩分35%カット※の、本格鶏がらスープの素です。スープはもちろん、炒めものなど幅広く使えます。

※業務用「丸鶏がらスープ」比、食塩相当量

・食品表示法による推奨品目を含めたアレルギー物質：乳成分、鶏肉

●栄養成分表示(100g当たり)

・エネルギー	254Kcal
・たん白質	13.9g
・脂質	1.6g
・炭水化物	46.0g
・食塩相当量	26.7g
・カリウム	6270mg
・リン	178mg

●業務用「丸鶏がらスープ」との食塩相当量比較(100g当たり)

・本品	26.7g
・当社従来品	46.0g

Eat Well, Live Well.



減塩なのにおいしさそのまま



病院・高齢者施設給食に携わる
栄養士の皆さま!

- ✓ 毎月のイベント行事食
- ✓ 低栄養予防の工夫
- ✓ 減塩、スチコン調理など、6,000種以上のレシピ

などのお役立ち情報をお届けします。

今すぐ
友だち登録を。



こちらの
二次元コードを
読み取って、「追加」で
登録完了です。



お問い合わせ先

- 東京支社 03(5798)8637 ●関東支店 048(600)3783 ●大阪支社 06(6449)5830 ●中四国支店 082(247)2661 ●九州支社 092(451)2384
- 名古屋支社 052(735)8460 ●東北支社 022(227)3113 ●沖縄味の素(株) 098(868)5512 ●北海道味の素(株) 011(643)4341

※詳細については、最寄りの支社へおたずねください。



おいしさも! 減塩も!

味噌汁 1杯
(150mLあたり)

顆粒粉末 だし使用量: 1g



コンソメスープ 1杯
(150mLあたり)

顆粒粉末 だし使用量: 2.7g



中華スープ 1杯
(150mLあたり)

顆粒粉末 だし使用量: 2.5g



顆粒和風だし

※日本食品標準成分表
2020年版(八訂)

食塩相当量: 0.4g

業務用
「お塩控えめの
・ほんだし®」

食塩相当量: 0.1g

0.3g減塩

固形ブイヨン

※日本食品標準成分表
2020年版(八訂)

食塩相当量: 1.2g

業務用
「味の素KK コンソメ」
塩分ひかえめ

食塩相当量: 0.7g

0.5g減塩

顆粒中華だし

※日本食品標準成分表
2020年版(八訂)

食塩相当量: 1.2g

業務用
「丸鶏がらスープ」
塩分ひかえめ

食塩相当量: 0.7g

0.5g減塩

特長 1

食べ慣れた家庭の味が、施設でも提供できます。



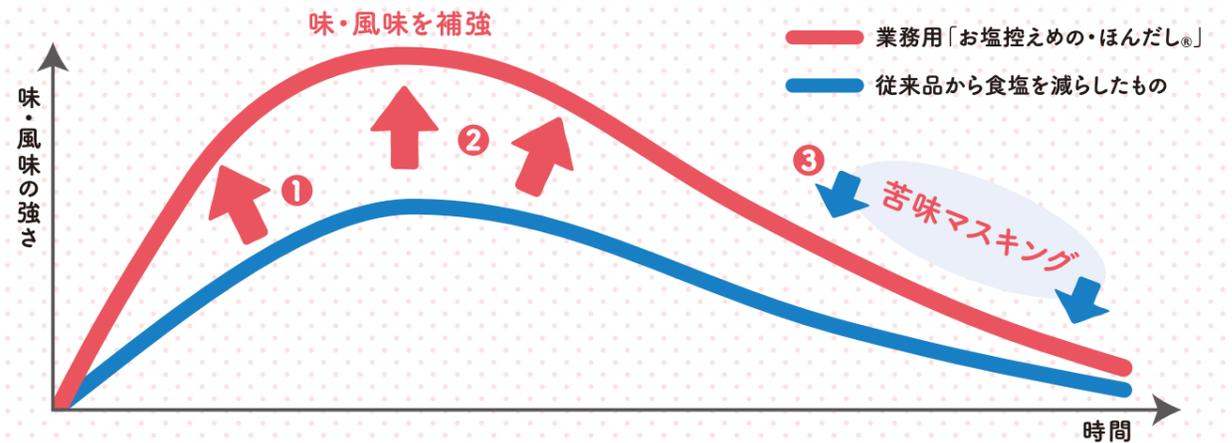
家庭で支持されている
ロングセラーのだしの
おいしさそのままに減塩。
食べる人にとってうれしい、
慣れ親しんだ味です。



特長 2

当社独自の素材と技術で
おいしさそのままに減塩が可能です。

■ 例えば、業務用「お塩控えめの・ほんだし®」なら…



おいしい
減塩の理由

- ① 塩化カリウム、アミノ酸等の活用により、不足する先味を補強
- ② 香り高いかつお節をふんだんに使用し、中～後味の風味を補強
- ③ 塩化カリウムの苦味をマスキング

特長 3

顆粒・粉末タイプのだしだから
さっと溶けて使いやすく、作業性も◎です。

汁物以外にもスチコンでの蒸し物、炒め物など、
だしだけで様々なメニューに活用できます。



お浸しに



炒め物に



下味つけに

欲しい時に、
必要な量だけ使えるので
だしの作り置き不要。



Smart Salt
スマ塩

味の素社は、うま味とだしをきかせるおいしい減塩
「Smart Salt (スマ塩)」を提案しています。