

減塩食品って
おいしいの？

健診結果と
関係あるの？

宮城県民の塩分摂取
量が多いって本当？



テーマは「減塩」!!

「元気なとり」
減塩プロジェクト

名取市食育研修会

2019年8月28日(水)

13:00~16:00 (開場 12:45~/開会 13:20~)

名取市文化会館 中ホール

入場
無料

毎月17日は
減塩の日



減塩啓発キャラクター
うすあ人(じん)/良塩(よしお)くん

食育講演会 (13:30~15:00)

「おいしく減塩！」

～減塩食品を賢く選び、使ってみよう～

のむら よしひろ

講師：野村 善博 氏

日本高血圧学会 減塩委員会 オブザーバー

来場者に先着で
〈減塩食品〉のプレゼント

- なぜ今、減塩なの？
- 減塩食品は美味しくない？
- 賢く選ぶってどういうこと？ ほか



講師プロフィール

1958年2月 岐阜県生まれ。

1981年神戸大学経営学部卒。同年4月より味の素株式会社勤務。同社では調味料やアミノ酸分野での新製品開発と導入マーケティングを担当。

2005年以降は「おいしい減塩食品」の開発と導入サポートに専念。減塩食品の開発で評価した試作品の数は5000種類を超える。また市販された減塩食品のパッケージを長年にわたり収集しており約1500種類を保有。最近では行政、学会・団体、企業からの要請で、減塩食品に関する講義や講演を全国各地で行う傍ら、都道府県や市町村での食環境整備のサポートも行っている。

2018年5月～「日本高血圧学会 減塩委員会 アドバイザー」

2018年9月～「日本高血圧学会 減塩委員会 オブザーバー」

【書籍・企画編集】

「減塩のすべて：理論から実践まで」(南江堂)

ウェスティンナゴヤキャッスルの減塩松花堂(女子栄養大出版)等

体験コーナー

(13:00~16:00)

JSH 減塩食品リスト
掲載品の展示・試食を
行います！

- ・減塩 浅漬けの試食
- ・減塩 お菓子
- ・減塩 おつまみ
- ・減塩 調味料 etc...

問い合わせ／名取市保健センター 022-382-2456