

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO.

業務用

病院・高齢者施設向け

減塩なのにおいしさそのまま



おいしさも！ 減塩も！

特長
1

食べ慣れた家庭の味が、施設でも提供できます。

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。

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。



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分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」塩分控えめ

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」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」塩分控えめ

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」の食塩相当量比較(100g当たり)

・本品	26.7g
・当社従来品	46.0g

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。



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。



AJINOMOTO 業務用
LINE公式アカウントはじめました

今すぐ
友だち登録を。

お問い合わせ先

※詳細については、最寄りの支社へおたずねください。

- 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
- 沖繩味の素(株) 098 (868) 5512
- 北海道味の素(株) 011 (643) 4341