

減塩ネットのスタッフによる減塩関連商品の体験レポートの掲載

お客様の商品を減塩ネットのスタッフが実際に体験(使用または試食)し、感想と商品の紹介を行うものです。商品を使った調理レポートも可能です。

基本掲載内容

- ・ 商品情報
- ・ 商品体験レポート
- ・ 商品の販売先ショップの紹介
- ・ 商品ご提供先の企業およびショップの紹介

★説明文、写真などの掲載資料は電子データでご依頼者様にご用意いただくか、商品のウェブサイトに掲載している写真や説明文を使用することも可能です。

掲載期間と掲載後の変更について

お客様から掲載終了のご連絡があるまで掲載します。

掲載期間中、商品価格の変更、商品パッケージ写真の変更があった場合、無料で写真の差し替えおよびテキスト変更を行います。

ただし、一度に多くの変更がある場合は、別途変更作業料金を頂く場合がございますので、一度ご相談ください。

掲載料金と条件

掲載は有料です。

1商品1レポートとし、1レポートごとに掲載料がかかります。詳細はお問い合わせください。

※レポートのボリュームにより価格が変わる場合があります。

★商品サンプルの無償提供をお願いしております。

掲載例

減塩ネット

※お問い合わせ

スタッフの体験レポート No.003

トップページ

ニュース

塩と体のはなし

減塩商品のはなし

減塩が必要な病気

運動と減塩

減塩レシピ

スタッフのお昼ごはん

減塩商品

宅配食（減塩・腎臓）

塩分表示がある飲食店

減塩料理のある飲食店

減塩食対応のホテル・旅館

減塩に力を入れている病院

スタッフの体験レポート

医療関係者のみなさまへ

おすすめサイト

よくある質問

ご利用ガイド

減塩ネットについて

「紅彩塩（べにさいのしお）」を使った減塩料理レシピ

スタッフが「紅彩塩を使った減塩料理レシピ」を体験しました！

今回紹介する「紅彩塩 白塩」は、干椎實・昆布・干帆立貝等を使ってあら塩に独自の製法で旨みをつけた手作りの塩分控えめの塩です。この「紅彩塩 白塩」を使って減塩ネットのスタッフが減塩料理を作りました。

うま味成分がたっぷり入った「だし入りの塩」「紅彩塩」

「紅彩塩（べにさいのしお）」は一般的な精製塩よりも、塩化ナトリウムが10%少なく、89%に抑えています。昆布の旨味成分であるグルタミン酸、椎茸の旨味成分であるグアニル酸、かつお節の旨味成分であるイノシン酸、さらにカリウム、カルシウム、マグネシウムが入っています。減塩調理に欠かせない「だしを効かせる」ことが「紅彩塩 白塩」ひとつで出来る便利な塩です。

減塩の塩の原材料でよく使われる塩化カリウム（カリウム塩）は使っていませんから、塩化カリウム独特の苦味やピリリ感はもちろんありません。

「紅彩塩」のショッピングサイトに「ある」とっておきレシピ集」には、フォカッチャ、パスタ、焼き物、ハム、漬物のレシピがあります。どれも作り方は簡単です。

今回はこの中から、「キャベツとキュウリのさっぱり漬け」と、「簡単手作り鶏ハムとトマトのサラダ」を作りました。

加工品のハムや漬物は塩分が多く、減塩中ではあまり食べないようにする方も多いですが、手作りですることで塩分量を自分で調整して、減塩中でもおいしく食べることができます。

※ 紅彩塩を使った取っておいしレシピ集はこちら

キャベツとキュウリのさっぱり漬けを作りました

4. ごま油 小さじ1

減塩中は食べることを控える漬物ですが、ご飯には欠かせない存在です。自分で手作りすれば、塩分の調節ができますし、副菜の一つとして野菜もたっぷり摂ることができます。

<材料> 4人分

1. キャベツ 6分の1個（今回は300gを使用）

2. キュウリ 1本

3. 「紅彩塩 白塩」 適量

今回は小さじ2/3（3.2g）を使用しました。

※1人あたり0.8g使用

Sponsored Link

簡単！便利な
気配り宅配食

血圧高め
の方へ

hp
赤字覚悟の
一大決心
2万円台
スーパー
SALE

減塩ネットのSNS

その他の体験レポートもぜひご覧ください！ ▶

2

お申し込み

お申し込みはお問い合わせフォームと電話にて承っております。
まずは掲載希望商品名と、商品情報が掲載されているサイトURLを
下記までご連絡ください。
>>[お問い合わせフォーム](#) 電話:04-7173-4156

掲載可否のご連絡

当社にてお申込み内容を確認いたします。
5営業日以内に掲載の可否をご連絡致します。

掲載データの送付

掲載を希望する商品のサンプルを下記住所までお送りください。
〒277-0042 千葉県柏市逆井1-11-7
(株)ビーソル内 減塩ネットまで

レポート作成開始

掲載データおよび商品が減塩ネットに到着後、約1ヶ月程度でレ
ポートが完成します。完成までお待ちください。

レポート内容の修正

一般公開前にテストページURLまたはページのキャプチャ画像を
お客様へお送りします。お客様にて内容の確認を行って下さい。
修正点があれば修正作業を行います。

レポートの公開

レポートを公開いたします。

お支払

ご請求書をメールにてお送りいたします。
ご請求書の発行日から14日以内にお支払をお願い致します。
なお、お振込み手数料はお客様にてご負担をお願いしております。予
めご了承ください。

公開後の変更について

商品パッケージの変更による商品写真の差し替え、価格改定等、掲載内容の変更は随時承ります。
変更費用は無料です。
※ただし、大幅な変更の場合は変更作業料がかかる場合がありますので一度ご相談ください。

その他ご不明な点は下記までお気軽にご連絡ください。

電話:04-7173-4156

>>[お問い合わせフォーム](#)

減塩ネット 担当:佐藤まで