

幸せだから笑顔じゃない。笑顔だから幸せがやってくる。笑顔...忘れてた!

ありがとっ!

株式会社 山一

(本社・工場) 熊本県西区田崎町380
(本店営業部) 熊本県西区田崎2-2-6-1F

削りぶし一筋46年!
お客様係 TEL (096) 322-7788



「子どもたちの素直な反応が とても嬉しいですね」

カップ麺の塩分濃度を測ったら、2.0%でした。

国立研究開発法人の医薬基盤・健康・栄養研究所は18日までに、日本人の食塩摂取源となっている食品の1位はカップ麺で、2位は袋などに入ったインスタントラーメンだったと発表した。厚生労働省の2012年の国民健康・栄養調査のデータを基にランキングを作成。同研究所は「食塩の取りすぎが血圧上昇

食塩摂取の源 即席麺1、2位

と関連があることが明らかになっており、注意してほしい」と呼び掛けている。

世界保健機関は、成人の食塩摂取量の目標値を1日当たり5g未満とすることを強く勧めている。日本の目標値は、男性が同8g未満、女性は同7g未満。

食塩摂取源となる食品のランキング

1位	カップ麺	5.5
2位	インスタントラーメン	5.4
3位	梅干し	1.8
4位	高菜の漬物	1.2
5位	キュウリの漬物	1.2

※医薬基盤・健康・栄養研究所による

10月中旬、とある小学校の5年生家庭科で行ったおだし教室の一場面。かっおぶしやさばぶし、いわしぶしを見て触れ「わあ〜すごい!」「コレ削るんだ!」「すごいね!」「あ〜いい香りがする!」と初めて出会う節に興味津々。3種類の削りぶしを「おいしい〜♪」と言って食べに食べた児童たち、「持って帰りたい」の一言に心が震えました...♡

各おだしを飲み比べて「おいしい」、さらにブレンドすると「わあ、もっとおいしくなったよ!」「味が変わった」「おもしろい」と大騒ぎ。40人の児童がそれぞれに感想を言い出すと大声も通らないほど5年生から家庭科が始まり、10月頃にはいりこだしのみそ汁とご飯の調理実習があります。「さばだしって飲んだことがないかもしれないけど、多くのおそば屋さんやうどん屋さんのだしに使われてるから、小さい時からみんな飲んだことがありますよ」と話すと「だしん、おいしかったい、家と違うもん!」と満面の笑み。保護者さんから「みそ汁を作るようになった」「塩分や糖分や気にするようになった」「食に関心が出てきた」と喜びの声をいただきました。天然だしに触れ合っ、本物の命をいただくだしを知ってもらいたい、受け継いでほしい

ちなみに家庭のみそ汁は平均1.0%~1.2%ほど。学校給食は1.0%未満。カップ麺のスープは2倍の塩分の辛さがあります。

との思いで要請を受けています。天然だしにこだわる皆様のお店に食べ行った時、子どもたちに「このだし美味しい、本物だ」と気付いてほしいのです。子どもたちは未来のお客様、本物がわかる味覚を育てていきたいと思っております。

今さらきけない伝承おだし教室

11:00~13:00すぎ、6名程度(お申し込みはおだしの飲み比べもやっています。TELにて)

1/4(土)・14(水) 1/25(月)・27(水) 1/7(火)・27(土)
おでん ¥1,200 おそば ¥1,200 うどん ¥1,000

10/31(水)夜市場入口の本社工場の前を通ったら、一部足場が組まれていました。いよいよ解体になるのか...新工場は少しづつ遅れ、来年6月竣工を目途に進めています。