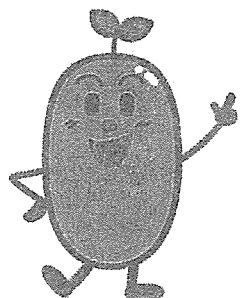


3月は減塩推進月間です



まめとく減塩協力店を ご存じですか？

飛騨市では規定の減塩商品を取り扱っている地域の販売店で、
飛騨市民の減塩と健康づくりを応援してくださる店舗を減塩協
力店として登録しています。(裏面の登録店をご確認ください。)

ただ今キャンペーン中！

今、まめとく減塩協力店で減塩しょうゆを購入された方に、
「減塩白だし(粉末)」がついてきます。

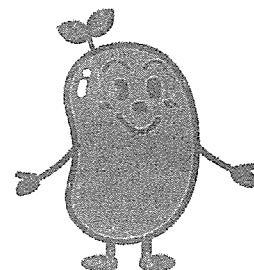
(数に限りがございます。品切れの際は、ご容赦ください)

おいしさそのままブレンド醤油で健康に！

今のしょうゆ : 減塩しょうゆ



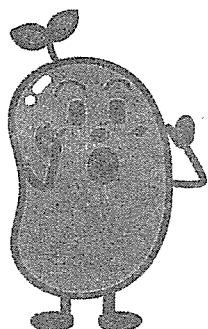
1 : 1



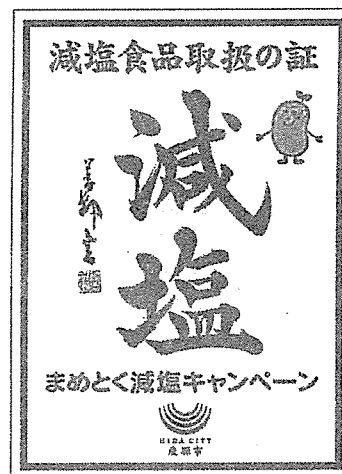
こっそり減塩してみませんか？

古川町保健センター (電話 0577-73-2948)

まめとく減塩協力店の目印はこのステッカーです



「減塩」の書は、飛騨市出身の書家 茂住青邨様に^{きごう}揮毫していただきました。



《減塩協力店一覧》順不同

神岡		古川					河合・宮川			地区				
ゆうき房 (結城酒店)	前田 本店	フードセンター 丸正	ぬくもりの湯 すぱーふる	駿河屋 古川店	渡辺章酒店	川辺食料品店 (オレンシヨップかわべ)	後藤酒店	北平酒店	ママシヨップうえの	飛騨まんが王国	飛騨かわい やまなち工房	ゆうわくはつす	藪下商店	まめとく減塩協力店 (順不同)

「減塩白だし(粉末)」って？

「減塩白だし」は、かつおぶし粉末に粉末醤油などを絶妙に配合した粉末調味料です。チャーハン、スープ、野菜炒めなど、これだけで味が決まります。1人前の食塩相当量は1.24gです。減塩のための新しい調味料です。