

(仮称)たるみSIO(しお)6プロジェクト

-Salt Intake and Origin from general foods-

区内全域で展開中

減塩にご協力いただける 飲食店・小売店を募集!!



おいしく減塩

1日の食塩摂取量
6g を意識しましよう



垂水区役所

たるみSIO6プロジェクト

垂水区は高血圧による脳出血の方が多い傾向から、

1日の食塩摂取量を6gに近づけていこうとする取り組みとして、飲食店や小売店の皆様で減塩に取り組める環境づくりにご協力いただけるお店を募集しています。

協力店のメリット

- ・お店のご紹介①(協力店マップ作成・区内各所配布)
- ・お店のご紹介②(垂水区ホームページ)
- ・SIO6PRグッズ(のぼり、ステッカーなど)のご提供
- ・スマートミール※1認証申請支援 等

区役所と
タッグを組んで
売り上げ
アップ!

※1 スマートミール基準:主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷりで食塩の取り過ぎにも配慮した食事

ご協力いただきたいこと(☆の合計2つ以上、7と8は二択)		難易度	外食	中食	小売店
1	JSH減塩食品※2を使用した料理・弁当の提供	☆	○	○	—
2	JSH減塩食品(塩・醤油・ソースなど)の卓上設置・添付	☆	○	○	—
3	JSH減塩食品の認定POP(提供)やポスター等の掲出	☆	○	○	○
4	JSH減塩食品の販売(小売店の場合は5品以上)	☆	○	○	○
5	JSH減塩食品を含む減塩コーナーを常設	☆	—	—	○
6	1食あたりのエネルギー量、食塩相当量を表示 (計算値や推定値も可。一部メニューでも可)	☆☆	○	○	—
7	主食・主菜・副菜の揃うメニューを提供 (但し、1食あたり野菜量120g以上、食塩相当量3.0g未満)	☆☆	○	○	—
8	スマートミール基準に適合したメニュー・弁当の提供	☆☆☆	○	○	—

※2 JSH減塩食品:日本高血圧学会 減塩・栄養委員会認定減塩食品

ご協力いただいているお店 と ご協力項目 (2025年9月30日現在)

コープこうべ 垂水区各店舗	3,4	シーサイドホテル舞子ビラ神戸 日本料理「有栖川」	1,6,8	垂水漁港食堂	2,3
ジェームス山天然温泉 「月の湯舟」	1,3,4	垂水ゴルフ俱楽部	1,2, 3,4	(有)エムツーコーポレーション 配食サービス「なごみ膳」	1,2, 3,6
居酒屋たむら	1,2,3				

お申し込み



お問い合わせ

tarumisio6@city.kobe.lg.jp

ホームページ
はこちらから



神戸市垂水区保健福祉課SIO6担当

SIO6

検索