

6302

# 電子塩分計しおみスプーン

取扱説明書

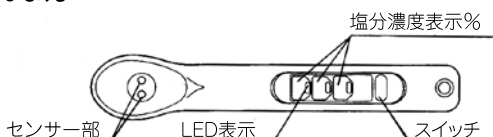
保証書付

このたびはタニタしおみスプーンをお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。正しくご使用いただくために、この取扱説明書をよくお読みください。お読みになられた後も大切に保存してください。

## ◎特長

- 使いやすいスプーン型設計です。
- スイッチを押すだけで簡単に操作できます。
- 防滴タイプなので多少の水がかかっても安心です。

## ◎各部のなまえ



## ◎塩分計の使い方

- センサー部がきれいになっているか確認してください。よごれている場合は、センサー部をよく水洗いしてください。
- スイッチを押し、LEDの点滅を確認してください。最初すべて点灯し次々と消えて行きます。
- スプーンをよくかきまぜてから、センサー部が十分に浸るまで入れてください。

注：味噌汁など、おわんに入れる場合はさめない内に測定してください。温度適用範囲は60℃～80℃です。沸とうしたのものの中には入れないでください。



おわんの場合

- スープに入れたままでスイッチを5秒位押し続けてください。LED表示の点灯が停止したところの塩分表示が塩分濃度です。

## ◎表示の見方

塩分濃度0.6～0.8%



味の目安 うす味

塩分濃度0.9～1.1%



味の目安 ふつう味

塩分濃度1.2%～

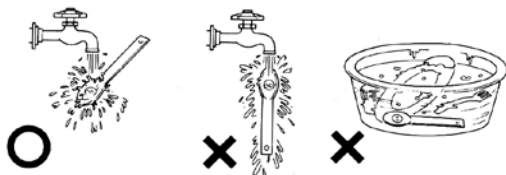


味の目安 から味

- 0.6%以下LEDは点灯しません。
- 1.2%以上LEDは全て点灯します。

## ◎取扱い上のご注意

- 本品はデリケートですので強い衝撃をあたえたり、落としたり、たたいたりしないでください。
- 測定した後は、センサー部を中性洗剤等で洗ったのち水で流し、よくふきとり清潔にしてください。  
注：食器乾燥機等のご使用しないでください。
- 本品は塩分測定器ですので通常のスプーンとしてはご使用しないでください。
- 本品は防滴タイプ（生活防水）になっています。多少の水がかかっても安心ですが、耐水性設計ではありませんので丸洗いや食器と一緒につけ洗い等はしないでください。



## ◎測定上のご注意

- 測定できる料理は味噌汁・スープ類・どろどろしていない煮汁等水に溶けている塩分濃度を測定します。
- 測定できるスープの温度は60℃～80℃です。本品はすくって計っては正確な測定ができません。必ずスープ内に入れたままで測定してください。また長時間連続の測定やスープ内に入れたままにしないでください。故障の原因となります。
- 本品はお客様による電池の交換はできません。一日5回（1回で10秒）使用しても400日・2000回までにはご使用できる様に設計されています。  
電池が消耗し電池の交換をご希望の場合は弊社まで直接ご依頼ください。有償にて電池を交換させていただきます。

## ◎仕様

名 称	しおみスプーン
形 式	6302
測定方法	電導度測定方式
表 示	LED3段階表示
測定範囲	0.6%～1.2%
測定温度	室温20℃～30℃ 液温60℃～80℃
電 源	DC4.5V（LR44アルカリ電池3個内蔵）
使用回数	約2000回（1回10秒使用）
外形寸法	28ミリ×160ミリ×13ミリ（たて×よこ×厚み）
重 さ	26g
耐熱温度	100℃
材 質	本体：耐熱ABS樹脂 センサー部：金メッキ処理 食品衛生法適合

## ◎塩分と健康

### ●塩分摂取量

日本人の食生活における塩分摂取量は1日平均12.2gと非常に多く、それが高血圧やガンをはじめ多くの成人病に深くかかわっています。

厚生省の推奨によると、日本人の健康的な塩分の摂取量は1日10g以下が望ましいといわれています。

そこで、食生活全般にわたって味覚を舌の感覚だけに頼るのではなく、ご家庭で塩分計による科学的な塩分の測定をし、塩分を控えた食習慣を身につけることが、健康な生活をする第1歩と言えますでしょう。

## ◎主な調味料と塩分

主な調味料	はかる容器と重さ	塩分量
食塩	小さじ1杯 5g	5.0g
しょうゆ	大さじ1杯 18g	2.1g
減塩しょうゆ	大さじ1杯 18g	1.6g
みそ	大さじ1杯 15g	1.8g
減塩みそ	大さじ1杯 15g	1.4g
ウスターソース	大さじ1杯 18g	1.3g
マヨネーズ	大さじ1杯 14g	0.2g
フレンチ・ドレッシング	大さじ1杯 15g	0.4g
おでんの素	1袋 20g	9.6g
固形ブイヨン	1個 4g	2.7g
ほんだし	大さじ1杯 12g	2.5g

## ◎外食と塩分

●おいしいメニューが手軽にいただける外食は食事の楽しさもまた格別ですが、忘れてはならないのは塩分です。たとえば、めん類などにはかなりの塩分が含まれていますから、汁は全部飲まないで半分以上は残すなどの配慮が必要です。また、つけ汁なども控えましょう。

### 主な外食と塩分の目安

外食メニュー	塩分を含む主な食品	塩分量
さしみ定食	みそ汁・漬物・しょうゆ大さじ1杯	6.6g
てんぷら定食	てんつゆ	6.8g
焼き魚定食	しょうゆ小さじ1杯	6.0g
焼肉定食		6.8g
ロースカツ定食	ソース 大さじ1杯	6.5g
カレーライス		4.2g
にぎりずし	すまし汁 しょうゆ大さじ1杯	7.0g
ラーメン		5.2g
てんぷらそば		4.9g
スパゲティー・ミートソース		4.1g
チャーハン	スープ	4.7g
ギョーザ	つけ汁 大さじ1杯	3.6g


## ◎インスタント食品と塩分

●お店で売られているインスタント食品には実にさまざまな種類があります。近頃ではこのインスタント食品も手軽でおいしくいただけるものが多くなりましたが、やはり塩分が意外に多く含まれていますので注意したいものです。

### インスタント食品と塩分の目安

インスタント食品	分量	塩分量
カップそば・うどん	1人前 90g	3.6g～4.6g
インスタントラーメン	1袋 100g	4.8g～5.3g
みそ汁	1袋 9g	2.3g
わかめスープ	1袋 57g	2.1g
コーンスープ	1袋 17g	1.2g
レトルトカレー	1袋 180g	1.8g
梅干し	1個 8g	1.6g

※資料は女子栄養大学カロリーブックなどより引用しました。

**株式会社 **

本社・東京営業所 ☎174-8630 東京都板橋区前野町1-14-2 ☎03(3558)8111(代表)

大阪営業所 ☎577-0013 東大阪市長田中1-147 ☎06(6784)2811(代表)


名古屋営業所 ☎465-0072 名古屋市中区大須1-24-51 ☎052(201)6391(代表)

福岡営業所 ☎812-0882 福岡市博多区麦野4-2-6 ☎092(575)5761(代表)

仙台営業所 ☎983-0113 仙台市宮城野区榴岡1-6-8 ☎022(299)7161(代表)

札幌営業所 ☎007-0834 札幌市東区北34条東2-1-35 ☎011(786)5611(代表)

---

お問い合わせ先  **0120-133821**

受付時間 / 9:00～17:00 (土・日・祝祭日は除く)

お客様サービス相談室 ☎174-8630 東京都板橋区前野町 1-14-2

※お願い=ご不審の点がありましたら、お買い上げ販売店、または弊社へお問い合わせください。

## \*\*\* 保証書 \*\*\*

本品は徹底した品質管理のもとに製造され、更に厳密な製品検査に合格した製品であることを保証いたします。万一通常のご使用に於いて自然故障を生じた際にはお買い上げ店またはお近くの営業所・出張所まで本品をお送りください。無償で修理いたします。

品名 6302

電子塩分計しおみスプーン

保証期間 お買い上げ日より半年間

注意

●販売店、お買い上げ日の記入がない保証書は無効です。

お買い上げ日 \_\_\_\_\_ 年 月 日

ご住所 \_\_\_\_\_

郵便番号 \_\_\_\_\_

お芳名 \_\_\_\_\_

ご連絡先 \_\_\_\_\_

販売店 \_\_\_\_\_

株式会社 

東京都板橋区前野町1-14-2