



## 塩分摂取量の目標量と健康について

厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2020年度版）」によると、18歳以上の成人1日あたりの塩分摂取量は、男性で7.5g未満、女性で6.5g未満です。

高血圧および慢性腎臓病（CKD）の重症化予防を目的とした塩分摂取量は1日あたり6g未満とされています。

また、WHO世界保健機構によると、1日あたりの塩分摂取量は5g未満が推奨されています。

味覚や勘だけに頼らず塩分計で実際の塩分を測定し、塩分摂取量を控えた食生活を身につけることが、健康への第1歩となります。

### ■主な調味料と塩分

調味料	100g当たりの食塩相当量	小さじ1 (5cc)	塩分量	大さじ1 (15cc)	塩分量
食塩	99.5g~100g	5g	5g	18g	18g
濃口醤油	14.5g	6g	0.87g	18g	2.61g
薄口醤油	16.0g	6g	0.96g	18g	2.88g
だし入り味噌	11.9g	6g	0.71g	18g	2.14g
ウスターソース	8.5g	6g	0.51g	18g	1.53g
トマトケチャップ	3.1g	5g	0.16g	15g	0.47g
マヨネーズ全卵型	1.9g	4g	0.076g	12g	0.228g
料理酒	2.2g	5g	0.11g	15g	0.33g
無発酵バター有塩	1.9g	4g	0.076g	12g	0.228g

文部科学省 日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）/第二章データを加工して作成  
[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)

### ■可食部100gあたりの食塩相当量 早見表（参考）

主な調味料と調理済み食品の例
・中国料理 菜類 麻婆豆腐 1.0g ・和風料理 煮物類 肉じゃが 1.2g ・洋風料理 カレー類 ビーフカレー 1.7g
・料理酒 2.2g
・めんつゆ ストレート 3.3g ・マーボー豆腐の素 3.6g
・お好み焼きソース 4.9g
・冷やし中華のたれ 5.8g ・こむぎ [即席めん類] 即席中華めん 油揚げ味付け 6.4g 別名：インスタントラーメン添付調味料等を含む ・洋風料理 スープ類 コーンクリームスープ 粉末タイプ 7.1g

文部科学省 日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）/第二章データを加工して作成  
[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)

■塩分濃度（%）から塩分摂取量（g）への換算方法  
 本製品で測定した塩分濃度（%）と、スープやみそ汁などの液体量を以下の式にあてはめると、塩分摂取量（g）を計算することができます。

$$\text{液体量 (CC)} \times \text{塩分濃度 (\%)} \div 100 = \text{塩分摂取量 (g)}$$

例) 味噌汁160ccで塩分濃度が1.3%だった場合  
 $160 \times 1.3 \div 100 = 2.08$   
 塩分摂取量は「2.08g」となります。

## お手入れ方法

ご使用後は、測定センサーを良く水で洗い流し、乾いた柔らかい布などで水分を拭き取ってください。

- 汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で拭きとってください。
- 熱湯・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。変色・変形・破損のおそれがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機などは使用しないでください。

## 故障かな?と思ったら

- 電源が入らない
  - ・電池の向き（極性+・-）を確認してください。
  - ・電池を交換してください。
- 「0.0」が点滅している
  - ・測定値が0.1%未満です。
- 「5.0」が点滅している
  - ・測定値が5.0%を超えています。
- 測定値が不安定
  - ・測定物はよくかき混ぜてください。
  - ・測定物に測定センサーが完全につかるまで入れて測定してください。

- 測定値がおかしい
  - ・測定センサー部が汚れていませんか？
  - ・測定センサー部が測定物の具材や容器に触れていませんか？
  - ・測定物の温度は5～45℃の範囲ですか？  
※測定物の温度が高い場合は、センサーを20秒以上浸水させ、測定物の温度になじませてから測定することをお勧めします。
  - ・粉末や固形物、カレーなどのどろどろした液体は測定できません。
  - ・測定物にトマト、かんきつ類、酢などが含まれる場合は、それらに含まれるイオンにより正常に測定できません。
  - ・油が多く含まれるスープなどは、センサー部に油膜ができ、正常に測定できません。

## アフターサービスについて

修理やお取扱いのご相談は、まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

1. 製品の保証について
  - この説明書には製品の保証書がついています。保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認の上内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

### 保証期間：お買い上げ日から1年間

- 保証期間中でも有料となる場合がありますので、＜保証規定＞をよくお読みください。
  - 当社修理技術者以外の方が分解・修理した場合は、保証対象外となります。
2. 修理を依頼されるとき
    - 「故障かな?と思ったら」をご確認いただいても異常のあるときはご使用を中止し、修理をご依頼ください。
    - 保証期間中は、製品に保証書を添えてお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。  
なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。
    - 保証期間が過ぎているときは、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。
  3. アフターサービスについてご不明な場合
    - お買い上げの販売店または、「ドリテックお客様相談センター」までお問い合わせください。

輸入販売元 株式会社ドリテック  
 〒333-0811 埼玉県川口市戸塚2-11-8  
 URL : <https://www.dretec.co.jp>



## 仕様

品番 / 品名	EN-905 / 塩分管理計		
測定方式	電気伝導度測定方式		
最小表示	0.1%	測定範囲	0.1～5.0%
被測定物温度	0～90℃		
検針部耐熱温度	115℃（検針部は食品衛生法に適合）		
動作保証温湿度範囲	0℃～40.0℃ 85%RH以下（結露なきこと）		
測定精度	0.1～2.0% : ±0.2% 2.1～3.0% : ±0.3% 3.1～5.0% : ±0.5%		
オートパワーオフ	約1分		
防水性能	JIS C 0920 IPX7 ※2		
使用電池	リチウム電池 CR2032×1個		
電池寿命	約1年間（1日15回使用の場合）		
材質	本体：ABS樹脂 パネル：PET 検針部：PP・真鍮＋金メッキ		

※製品の仕様は改良などのため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。  
 ※1：被測定物温度が5～45℃以外の場合の測定精度は目安としてください。（P4の表を参照ください。）  
 ※2：IPX7とは常温で水道水、静水の水深1mの水槽に静かに本製品を沈めた状態で約30分間水底に放置しても本体内部に浸水せず塩分計としての性能を保つことです。