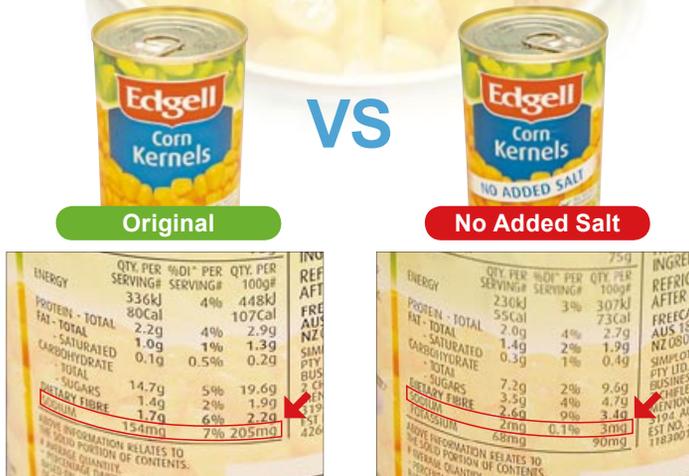


## 比較検証① vs. No Added Salt

コーンのオリジナル商品と『No Added Salt』の商品に、実際どれほどの違いがあるのか徹底比較！

サンプル商品：Edgell『Corn Kernels』（コーンの缶詰）



|              |                       |               |
|--------------|-----------------------|---------------|
| オリジナル        | 100g<br>当りの<br>Sodium | No Added Salt |
| <b>205mg</b> |                       | <b>3mg</b>    |

『No Added Salt』の商品にも、3mgの塩分が含まれていることに着目したい。

### 編集部が試食してみました！

見た目、味に違いがはっきり感じられた。まず缶を開けた時、オリジナルは液が白いのに対し、『No Added Salt』の液は透明。オリジナルは、塩気を感じながらもコクのある味。皮に弾力がありプリプリしている。一方『No Added Salt』の方は、生のとうもろこしにちかい味。皮はシャキシャキしている。



※試食はすべてブラインドにて実施。  
※個人の感想です。評価には個人差があります。

## 比較検証② vs. Reduced Salt

ここではさらに、マーガリンのオリジナル商品と『Reduced Salt』の商品を徹底比較！

サンプル商品：WESTERN STAR『Spreadable』（マーガリン）



|              |                       |              |
|--------------|-----------------------|--------------|
| オリジナル        | 100g<br>当りの<br>Sodium | Reduced Salt |
| <b>480mg</b> |                       | <b>287mg</b> |

オリジナルに比べ、塩分が40%少ないため、表示は『Reduced』とされている (P14 参照)。

### 編集部が試食してみました！

見た目にはほとんど違いはなかったが、味には大きな差が感じられた。まず、オリジナルの方は、口に入れた瞬間に塩気を感じる。ホイップクリームのようなふんわり感が広がり、濃厚でこってりとしている。後味には塩気が残る感じで、後にひく。一方、『Reduced Salt』の方は、口に入れた時はベタッと重たい感じがあったが、すっと口溶けがよく、オリジナル商品のような塩気は感じられず、むしろ甘みが感じられた。後味はあっさりとしており、後にひく感じはなかった。

※試食はすべてブラインドにて実施。※個人の感想です。評価には個人差があります。

## ココに注意！

“No Added” の表示は、加工時に塩分を付け加えていないという意味で、もともとの食品にどれほどの栄養素が含まれているかは関係ありません。また、“Reduced” といった表示は、あくまでその会社のオリジナル商品と比較して減っているという意味なので、他社の商品と比較する際には注意が必要です。これら表示は“参考”として、商品選択の際は栄養成分表示で実際の含有量を確認するように心掛けたいですね。