



おいしく減塩

簡単うちごはんをお届け

島根大学発ベンチャー 株式会社みらい無限レシピ

日本人の食生活は塩分が多くなりがち。
無限レシピは、いつもの食卓で減塩を当たり前にします。

「無限レシピ」とは

ご家庭での減塩食を支援するサービスです。
お届けするのは、無限レシピのために開発したソースと冷凍食材。

食材を電子レンジで温め、ソースやご家庭にある調味料で味付けをすれば
あっという間に減塩食の完成！

献立は専用アプリからお選びいただけますので
献立に悩むこともありません。

お取り扱い商品



減塩システムセット

冷凍食材とソースのセットです。
ご購入いただいた方は専用アプリが無料でご
利用になれます。



ソースセット

ソースのみの商品です。
そのまま料理にかけたり、炒め物等の味付け
にご使用ください。

ABOUT

無限レシピの特徴



多様なメニューの提供で飽きない減塩食！

どの献立を選んでも塩分2g以下

無限レシピの献立はどれも塩分2g以下！

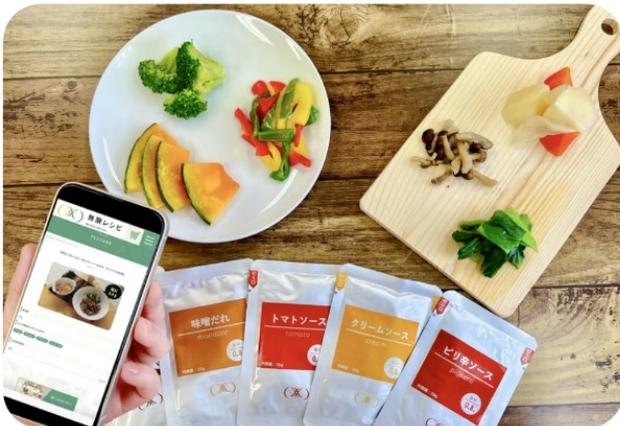
塩分控えめながらも工夫を凝らしたソースで美味しさと減塩の両立を可能にしました。

電子レンジのみの簡単調理で、減塩食を美味しくラクに続けていただけるサービスです。

メリットは減塩だけじゃない！

栄養バランスをサポート

無限レシピは減塩だけでなく、栄養バランスも考えた献立になっています。1食で摂れる野菜の量は100g以上で、野菜に豊富に含まれるカリウムは、体外への塩分の排出を促す効果があり、高血圧の予防につながります。



※写真はイメージとなります。

献立は300種類以上！組み合わせは無量大

選べる「食材×ソース」で飽きない減塩食

食材とオリジナルソース、ご家庭にある調味料を組み合わせることで300以上の献立をお楽しみいただけます。専用アプリでは、お持ちの食材に応じた献立検索の他、おすすめ献立の提案、食材の在庫管理も可能です。

HOW TO 召し上がり方

01 専用アプリで献立を選ぶ



使う予定の主菜1種類、副菜2種類、ソース1種類を選びレシピを検索します。

02 食材を電子レンジで温め、ソースやご家庭の調味料で味付け



家にある調味料を合わせて料理をすることで同じ食材でも様々なレシピに応用できます。

03 できあがり



蒸気口（袋に表示）を上にしてレンジで温めて下さい

加熱時間の目安	冷凍食材 1袋	冷凍食材 3袋
500W	1分 30秒	2分 30秒
600W	1分 20秒	2分

- 調理時間は機種により多少異なります。
- 冷たい場合は10秒ずつ追加加熱してください。

調理例



- ・牛肉とブロッコリーの
デミグラスソースかけ
- ・キャベツのドレッシング和え



- ・白身魚のトマトソースかけ
- ・里芋のおかかマヨ和え

TIMING

無限レシピのご利用シーン

忙しい時のお食事に



減塩が効果的な朝食に



お弁当でも減塩したい時に



食べ過ぎた次の日のお食事に



応援メッセージ



日下医院 院長
日本高血圧学会減塩委員、実施医家部顧問
日下美穂 先生

**飽きの来ない上品な味、そしてソースとの組合せで
変幻自在の味変を楽しめる**

だれよりも多く塩分控えめのお料理や商品を食べているこの私が、みらい無限レシピを食べてまず感じたことは、まず普通に美味しい、しかも飽きの来ない上品な味、そしてソースとの組みあわせで変幻自在の味変を楽しめること。無限です。無限レシピを食べて、徐々に害のない塩味を覚えて自分の家庭料理の参考にしてほしい。安全安心な味を知っていると一生にわたり有利です。

Q 賞味期限はどのくらいですか？

A 冷凍食材は製造から1年、ソースは製造から1年6カ月です。

Q 商品は高血圧の人が対象ですか？

A いいえ。高血圧の方だけでなく、どなたでもご利用いただけます。
減塩に興味のある方、忙しい時の食事としてのご使用をお考えの方など
まずは一度商品をお試しください。

Q 毎食、減塩食を食べないと意味がありませんか？

A そんなことはありません。
1日1食を無限レシピに置き換えるだけでも減塩になります。
毎食でなくても、継続してご利用いただくことで徐々に減塩の味に慣れて
いきますので、普段のお食事も薄味で済むようになります。

Q 調味料をどのくらい使ったらよいか分かりません。

A 調味料の分量はアプリからご確認いただけます。
計量スプーンがない場合、大きじはカレースプーン、小さじはティースプーン
で代用できます。

