

お腹と心が幸せになる簡単うちごはん

はじめよう！楽しく続く新たな減塩生活

島根大学発ベンチャー

セット内容 (5食分)

冷凍食材

15種

味付けは
一切なし!

+

減塩システム専用
ソース

5種

今ならソース1つプレゼント!



献立提案

管理栄養士監修



自分の好みの無限レシピで毎日楽しく減塩生活

1食の塩分 2g以下



牛肉とブロッコリーのデミグラスソースかけ
塩分 1.2g



鶏むね肉とじゃがいものクリームソースかけ
塩分 1.2g



ぶり/ボン酢 付け合わせ ほうれん草
塩分 1.5g

お好みの食材と
ソースを選ぶ



「無限レシピ」の特徴

簡単!

素材にソース
をかけるだけ

美味しい!

レストランの味が
減塩で

楽しい!

限られた素材で
多様なレシピ

ご購入
はこちら
から!



<https://mirai-mugen-recipe.co.jp>

主菜・副菜セット（5食分）で約300の献立が可能に！

※ アプリが提案する献立は全ての食材を使い切ります



冷凍食材（未調味）



減塩システム専用ソース



① 食材を自由に組み合わせる

② レンジで温めソースをかけてお召し上がり

★メインと野菜は変幻自在の組み合わせ！

★国産のフレッシュ野菜（一部を除く）をスチーム加工で美味しさ・栄養価そのまま

島根大学の研究成果



減塩システム専用ソースに加えて
家庭の調味料も使用



特許技術
「調理支援システム」
令和2年6月取得

島根大学認定の大学発ベンチャー
「株式会社みらい無限レシピ」が
お届けします！

新しい減塩システム「無限レシピ」の臨床研究

研究題名 レシピを自由選択可能な減塩システムの継続性と有用性の検討
研究代表者 中村守彦（島根大学地域未来協創本部地域医学共同研究部門）
研究責任者 水田栄之助（山陰労災病院循環器内科）
承認番号 島根大学医学部医学研究倫理委員会承認番号（20160519-1：UMIN000049601）

減塩食の喫食の継続性（主要評価）

完遂率 100%（10名全員が28日間継続）

・原則、1日2食の減塩食を喫食した

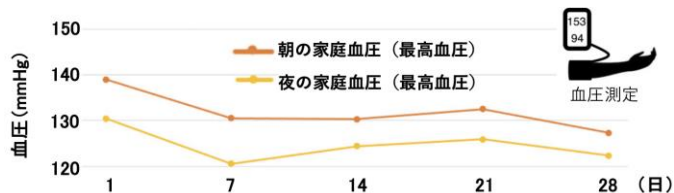


28日後、10名の減塩食の喫食の継続性（完遂割合）は100%で、喫食率は90.0%（506/560食）であった

※研究期間中に医療従事者の介入は全くなし

※詳しくは下記のホームページをご覧ください

被験者全員の血圧変化（副次評価）



・毎日、朝夕に家庭で血圧測定して、アプリ入力した10名全員の平均値の低下傾向を観察

