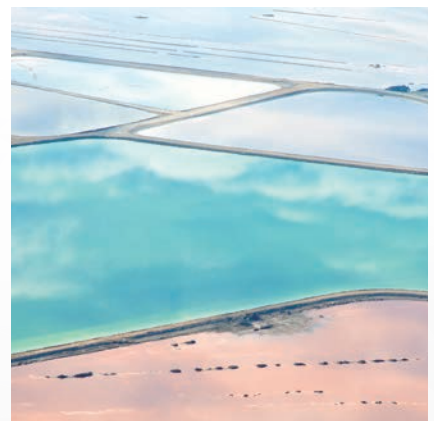


PRODUCTS CATALOG



日本食塩製造株式会社では、塩化ナトリウム純度95%以上の原材料天日塩を淡水で溶かして飽和塩水にした後、不純物を取り除き、真空式蒸発缶で煮詰めて再結晶させた塩を製造しています。煮詰める工程は塩業界において「煎ごう」とよばれています。煎ごう工程を経て製造された塩を「煎ごう塩」と言い、日本食塩製造株式会社の精製塩、特級精製塩、特精・特納塩などがこれにあたります。塩化ナトリウム純度99.90%以上の商品を作るのは日本食塩製造株式会社独自の製塩方法です。



平均粒径 330μm程度



平均粒径 330μm程度

精製塩

高い純度と安定した粒径を保ち、幅広い用途でご使用いただけます。

内 容 量	25kg	20kg
包 装	クラフト袋	
NaCl純度	99.90%以上	
粒 度	180~500μmが85%以上	
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)	
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)、工業用	

特級精製塩

最高級の純度と安定した粒径で、使用商品の品質を高めます。

内 容 量	25kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.95%以上
粒 度	180~500μmが85%以上
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)、工業用、医薬原料用



平均粒径 330μm程度

特精・特納塩

精製塩と同等の塩化ナトリウム純度を誇る塩です。幅広い用途でご使用いただけます。

内 容 量	25kg	20kg
包 装	クラフト袋	
NaCl純度	99.90%以上	
粒 度	180~500μmが85%以上	
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)	
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)、工業用	



各種フレコン商品/トラック バラ積み商品

ご要望に応じて各容量のフレコン商品や、トラックバラ積みの大容量商品の納品も承ります。



平均粒径 180μm程度

精製塩微粒

精製塩より細かい粒径のお塩です。食品加工用、特に粉体商品に最適です。

内 容 量	25kg	20kg
包 装	クラフト袋	
NaCl純度	99.50%以上	
粒 度	212μm以下が85%以上	
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)/リン酸水素二ナトリウム	
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)	



平均粒径 400μm程度

やき塩R

精製塩を原料として仕上げた「やき塩」です。精製塩より粗めの塩です。

内 容 量	20kg
包 装	段ボール箱(内装:ポリエチレン袋)
NaCl純度	99.90%以上
粒 度	250μmオンが90%以上
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)



平均粒径 180μm程度

やき塩F

精製塩を原料として仕上げた「やき塩」です。精製塩より細かい塩です。

内 容 量	20kg
包 装	段ボール箱(内装:ポリエチレン袋)
NaCl純度	99.90%以上
粒 度	250μmバスが90%以上
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)

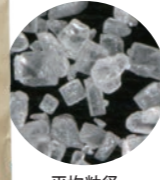


平均粒径 90μm程度

やき塩P

精製塩を原料として仕上げた「やき塩」です。非常に細かいパウダー状のお塩です。

内 容 量	20kg
包 装	段ボール箱(内装:ポリエチレン袋)
NaCl純度	99.90%以上
粒 度	150μmバスが90%以上
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)

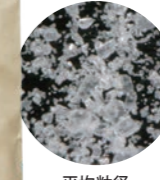


平均粒径 180μm程度

やき塩FA

やき塩Fに少量の固結緩和剤を加えることで、作業性を重視した塩です。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.50%以上
粒 度	250μmバスが90%以上
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)/リン酸三カルシウム
主 な 用 途	食品加工用(パン、乳製品、肉製品、各種調味料など)



平均粒径 90μm程度

やき塩PA

やき塩Pに少量の固結緩和剤を加えることで、作業性を重視したパウダー状の塩です。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.50%以上
粒 度	150μmバスが90%以上
原 材 料 名	天日塩(メキシコ)/リン酸三カルシウム
主 な 用 途	食品加工用(パン、プレミックス、乳製品、肉製品、各種調味料など)

業界初



製造日 : 2024/07/03
問合せ番号
152020-240703-01607

業務用商品には2次元コードを活用したトレーサビリティシステムを導入しています

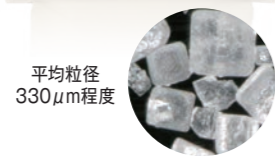
業務用 水処理用途シリーズ

水処理に特化した塩を提供いたします。用途に応じ、最適な商品をお選びください。

浄水処理適用 低臭素塩

浄水水质基準に適應する為、臭化物イオン (Br-) 69ppm以下を保證しております。生成装置の電極性能低下の原因となるマグネシウム、カルシウムの含有量が極めて低いので、安心してお使いいただけます。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
JANコード	4595430360108
NaCl純度	99.90%以上
粒 度	180~500μmが85%以上
臭化物イオン	69ppm以下
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	浄水用、電解水生成用



精製塩(ブリケット)

自社の中でも最もスタンダードな商品である「精製塩」をブリケット状にしました。大粒径で不純物が少ないことから、あらゆる機器におけるイオン膜再生用途に適しています。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.90%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	電解水生成用 軟水装置用 (イオン膜再生)



さまざまなシーンでお使い頂いております



カット野菜の洗浄・殺菌



医療器具の洗浄・殺菌



プール浄化システム用途 (電解次亜塩素酸)



RO水生成装置用途



業務用電化水生成用途



家庭用軟水器用途

ボイラー・軟水器用

大粒タイプで流動性が高く、水がよく浸透するのでボイラー装置に最適。塩タンク内における塩膏(固結)を防止しながら、効率よいボイラー管理が可能です。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
JANコード	4595430360115
NaCl純度	98.00%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	ボイラー軟水装置用 (イオン膜再生)



「ボイラー・軟水器用」は、塩の粒径が大きく水通りが良いことから、タンク内で塩が固まりにくい商品で、多くのお客様に支持されています。

業務用 洗浄塩シリーズ

世界自然遺産に登録されているほどきれいなエル・ビスカイノ湾に面した塩田で、太陽と風の力で約2年間かけて育まれた天日塩を原材料に使用しています。洗浄塩シリーズは、この原材料である天日塩表面に付着した不純物を飽和塩水で洗い磨きし、できるだけ塩の結晶の核を残す製法で製造しています。洗浄塩シリーズの商品を使用いただくことで、お客様の最終商品に「天日塩使用」と表示することができ、より一層の付加価値向上が期待できます。

※洗浄塩シリーズは、海に面した塩田で作られた塩を原材料に使用しているため、稀に海由来の夾雑物が含まれることがあります。

ソーラソルト洗浄塩

原料塩を洗浄した天日塩です。

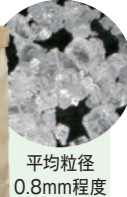
内 容 量	25kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	95.00%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物など)、皮革製品用



ソーラソルト洗浄砕粒

ソーラソルト洗浄塩を使いやすく粉砕しています。

内 容 量	25kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	95.00%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物、水産加工など)、人工海水用



サンソルト

原料塩と比較して不溶解分(汚れ)が約1/10、水分が半分の高品質な天日塩です。

内 容 量	25kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	98.00%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物、水産加工など)



サンソルト小粒

サンソルトを使いやすく粉砕しています。

内 容 量	25kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	98.00%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物、水産加工など)、人工海水用



波の華粗粒

不純物が少ない天日塩です。洗浄工程に加え、色彩選別工程を経て仕上げています。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.00%以上
粒 度	(無選別)
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物、水産加工、茹で塩、各種調味料など)



波の華精粒

不純物が少ない天日塩です。粗粒タイプを食品用により使いやすく粉砕しました。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.00%以上
粒 度	1,000μmパスが99%以上
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (パン、練り製品、各種調味料など)



浴用専科

浴用材の原料塩に最適。不溶解分(汚れ)が少なく、大粒径の結晶を選別しています。

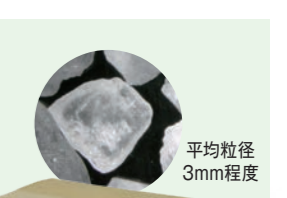
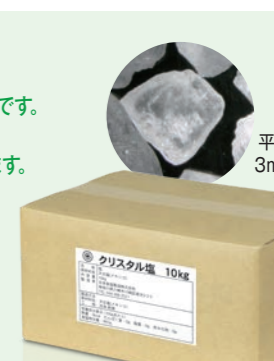
内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	99.00%以上
粒 度	5.6mmONが5%以下、6.7mmONが0%
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	浴用材原料



クリスタル塩

不溶解分が極めて少ない高品質の天日塩です。手選別で粒径を均一に整えているので、きらきらとした綺麗な結晶になっています。

内 容 量	10kg
包 装	段ボール箱 (内装ポリエチレン)
NaCl純度	99.50%以上
原 材 料 名	天日塩 (メキシコ)
主 な 用 途	食品加工用 (各種調味料など 食用全般)、食卓用 (ミル使用)、飾り塩



天日塩シリーズ

きれいな海水を太陽と潮風で2年もの長い月日をかけて、じっくり水分蒸発させた天日塩です。
結晶をていねいに洗い磨きし、味に深みと広がりをもたらす「にがり」を加えた、まろやかな味の天日塩です。

家庭用

ク〜ちゃん天日塩 1kg/3kg

「にがり」をほどよく含む、まろやかでしっとりとしたお塩です。

栄養成分 (100gあたり)	
熱量	0kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	96.10g
マグネシウム	320mg

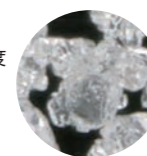


食用塩公正取引協議会の審査で適正と認められた協議会会員の商品に、「しお公正マーク」が表示されています。

内 容 量	1kg	3kg
包 装	個装：ポリエチレン袋 外箱：段ボール (10袋入り/ケース)	個装：ポリエチレン袋 外箱：段ボール (5袋入り/ケース)
JANコード	4595430360023	4595430360016
ITFコード	14595430360020	14595430360013
NaCl純度	95.00%以上	
原 材 料 名	天日塩(メキシコ) / 粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	
工 程	洗浄、乾燥、粉碎、混合	
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物、水産加工、パン、製麺など調理全般)	

業務用

平均粒径
0.4~0.5mm程度



天日塩 (にがり含有)

天日塩を丁寧に洗い磨き、にがり (粗製海水塩化マグネシウム) を加えてしっとりまろやかな味に仕上げました。

内 容 量	20kg
包 装	クラフト袋
NaCl純度	95.00%以上
粒 度	1,180μm/パス
原 材 料 名	天日塩(メキシコ) / 粗製海水塩化マグネシウム(にがり)
主 な 用 途	食品加工用 (醤油、味噌、漬物、水産加工、パン、製麺など)



製パンや製麺などに



お料理の他、盛り塩やお風呂に入れる塩浴にも

マグネシウムが豊富

マグネシウムは人体の形成 (骨や歯) やエネルギー代謝に関わる重要な成分です。通常の食生活ではまず十分に補うことができないといわれ、意識して摂取することが推奨されています。精製塩 (自社商品) にはマグネシウムがほとんどなく、天日塩シリーズには100gあたり320mg含まれています。

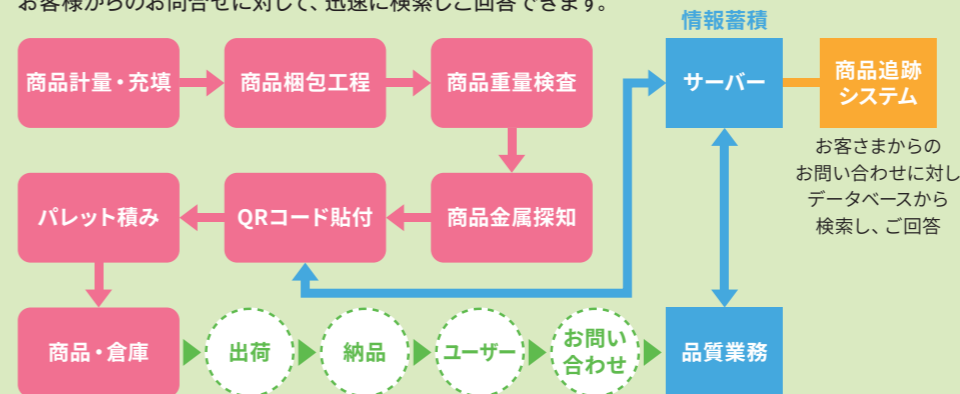
マグネシウム量の比較

栄養成分表示 (100gあたり)	精製塩	ク〜ちゃん天日塩
熱量	0kcal	0kcal
たんぱく質	0g	0g
脂質	0g	0g
炭水化物	0g	0g
食塩相当量	99.97g	96.10g
マグネシウム	0mg	320mg

品質管理力

トレーサビリティシステムの構築

安心・安全情報として、商品の原産地や製造日・製法、包装責任者まで明確に把握できるシステムです。
お客様からのお問合せに対して、迅速に検索しご回答できます。



QRコードで
次のようなことがわかります

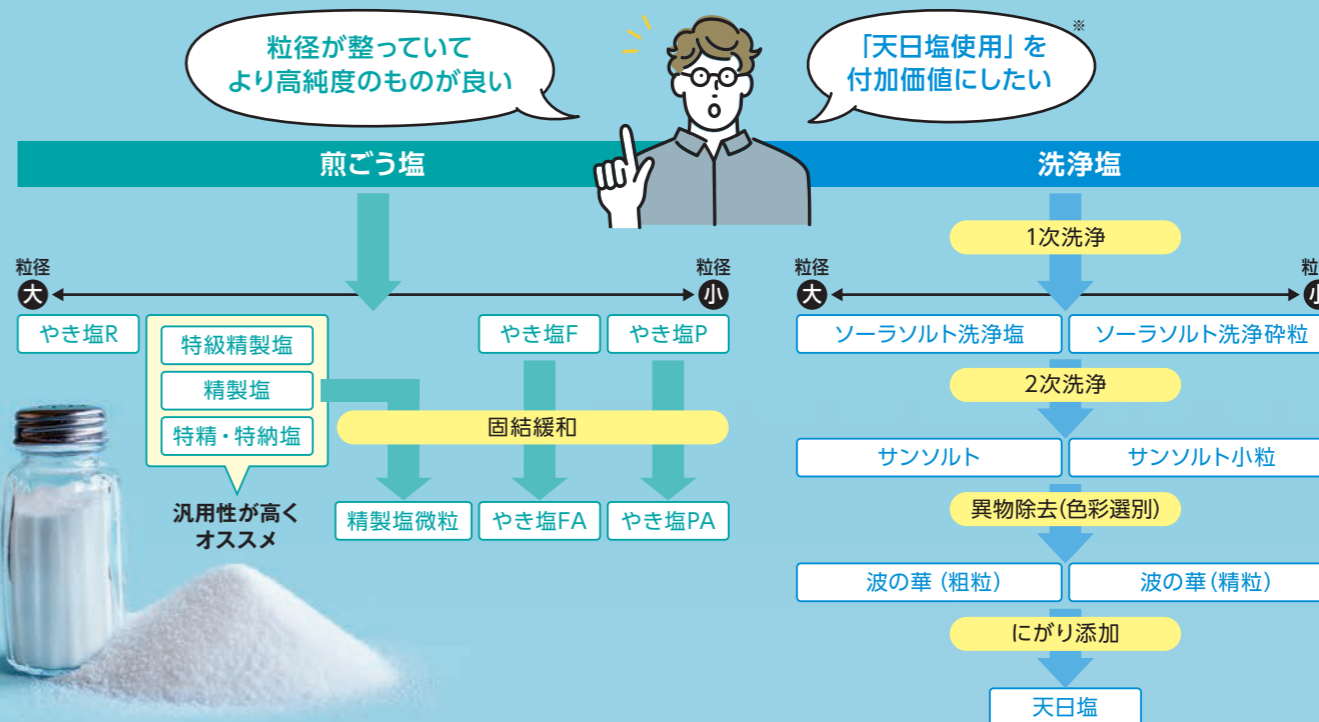
- ロットNo
- 生産時刻

品質マネジメントシステム

品質マネジメントシステム (ISO9001) の認証取得により、品質保証体制の維持、改善を継続的に行い、安心・安全で高品質な商品の製造に努めています。このマネジメントシステムに沿って、品質に関する基準の整備・情報共有、原料や商品の安全性を確認するための放射性物質測定や残留農薬分析など各種検査を自社分析や外部機関へ依頼し実施しています。また、食品安全に関してはHACCPに沿った食品衛生管理を運用しています。



商品選択のひとつの目安



■全商品の中から一部のみカタログに掲載しております。他にも多数商品がございますので、お気軽にお問い合わせください。
■各種OEM商品についても、ご要望を承りますのでご相談ください。
※強調表示に該当しますので、表記方法についてはご注意ください。

PRODUCTS CATALOG



商品に関するお問合せはコチラ



日本食塩製造株式会社
〒210-0863 神奈川県川崎市川崎区夜光3-3-3
TEL.044-288-2521 FAX.044-276-0475

日本食塩 
www.nihon-s-gr.com

